

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung.
Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtmaßnahmen.

GB FI FR IT NO DA ES SE DE NL PT PL RU

FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING, AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

⚠ **SAFETY SYMBOLS (⚠)** will alert you to important **SAFETY** information.

⚠ Signal words **DANGER, WARNING,** or **CAUTION** will be used with the ⚠ **SAFETY SYMBOL.**

⚠ **DANGER** will identify the most serious hazard.

⚠ Please read all safety information contained in this Owner's Guide.

⚠ DANGER

⚠ Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ Do not use indoors! This barbecue is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.

⚠ CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.

⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions in this manual. Do not use barbecue unless all parts are in place. Make sure either the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the barbecue, or the high capacity ash catcher is in place, before lighting the grill.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the barbecue.

⚠ Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.

⚠ You should exercise reasonable care when operating your barbecue. It will be hot during cooking and should never be left unattended during use.

⚠ WARNING! Keep children and pets away. Do not leave infants, children or pets unattended near a hot barbecue.

⚠ ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Allow the grill to cool before moving.

⚠ Do not use this barbecue within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios and porches.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and are fully extinguished and grill is cool.

⚠ Always put charcoal in Char-Baskets™ or on top of the lower (charcoal) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

⚠ Do not use barbecue in high winds.

⚠ WARNING

⚠ Keep the barbecue on a stable, level surface at all times.

⚠ Remove the lid from the barbecue while lighting and getting the charcoal started.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal, as it may damage the porcelain finish. Slightly close bottom air vents (dampers) and place lid on bowl.

⚠ Extinguish coals when finished cooking. Close all vents (dampers) after putting lid on bowl.

⚠ Barbecue mitts should always be worn while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal and handling the thermometer or lid.

⚠ Use proper barbecue tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Some models may include the Tuck-Away™ lid holder feature. The Tuck-Away™ lid holder is used to store the lid while checking on or turning your food. Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill. For those models without the Tuck-Away™ feature, use the hook on the inside of the lid to hang the lid on the side of the barbecue bowl. Do not place a hot lid on carpeting or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapor and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible material.

⚠ Handle and store hot electric starters carefully.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.

⚠ This Weber® barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.

⚠ CAUTION

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the Indirect Method.

⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.

⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grates or the barbecue itself will damage the finish.

⚠ The barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.

TABLE OF CONTENTS

FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING, AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

⚠ **SAFETY SYMBOLS (⚠)** will alert you to important **SAFETY** information.

⚠ Signal words **DANGER, WARNING,** or **CAUTION** will be used with the ⚠ **SAFETY SYMBOL.**

⚠ **DANGER** will identify the most serious hazard.

⚠ Please read all safety information contained in this Owner's Guide.

⚠ DANGER

⚠ Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ Do not use indoors! This barbecue is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.

⚠ CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.

⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions in this manual. Do not use barbecue unless all parts are in place. Make sure either the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the barbecue, or the high capacity ash catcher is in place, before lighting the grill.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the barbecue.

⚠ Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.

⚠ You should exercise reasonable care when operating your barbecue. It will be hot during cooking and should never be left unattended during use.

⚠ WARNING! Keep children and pets away. Do not leave infants, children or pets unattended near a hot barbecue.

⚠ ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Allow the grill to cool before moving.

⚠ Do not use this barbecue within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios and porches.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and are fully extinguished and grill is cool.

⚠ Always put charcoal in Char-Baskets™ or on top of the lower (charcoal) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

⚠ Do not use barbecue in high winds.

⚠ WARNING

⚠ Keep the barbecue on a stable, level surface at all times.

⚠ Remove the lid from the barbecue while lighting and getting the charcoal started.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal, as it may damage the porcelain finish. Slightly close bottom air vents (dampers) and place lid on bowl.

⚠ Extinguish coals when finished cooking. Close all vents (dampers) after putting lid on bowl.

⚠ Barbecue mitts should always be worn while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal and handling the thermometer or lid.

⚠ Use proper barbecue tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Some models may include the Tuck-Away™ lid holder feature. The Tuck-Away™ lid holder is used to store the lid while checking on or turning your food. Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill. For those models without the Tuck-Away™ feature, use the hook on the inside of the lid to hang the lid on the side of the barbecue bowl. Do not place a hot lid on carpeting or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapor and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible material.

⚠ Handle and store hot electric starters carefully.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.

⚠ This Weber® barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.

⚠ CAUTION

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the Indirect Method.

⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.

⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grates or the barbecue itself will damage the finish.

⚠ The barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.

HELPFUL HINTS

FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate the raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water, then rinse.

EASY STEPS TO BARBECUING GREATNESS

Follow these tips and you won't go wrong. And neither will your dinner.

- Direct, indirect, or a little of both? Read the recipe and look for the instructions for setting up your barbecue. There are two methods of cooking in a Weber® barbecue—direct and indirect. See the following pages for specific instructions.
- Don't try to save time by placing food on a barbecue that's not quite ready. Let charcoal burn until it has a light grey ash coating (keep the vents open so the fire does not go out).
- Use a spatula and tongs but leave the fork. You've probably seen people poking their meat with one, but it causes juices and flavor to escape and that can dry out your food.
- Make sure the food fits on the barbecue with the lid down. At least 2.5 cm clearance between the food and the lid is ideal.
- Resist the urge to open the lid to check on your dinner every couple of minutes. Every time you lift the lid heat escapes, which means it will take longer to get dinner on the table.
- Unless the recipe calls for it, turn your food over only once.
- You will control flare-ups, reduce cooking time, and get altogether better results if you barbecue with the lid down.
- Resist the urge to use a spatula to press down on foods such as burgers. You'll squeeze out all that wonderful flavor.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

EASY BARBECUE MAINTENANCE

Add years to the life of your Weber® barbecue by giving it a thorough cleaning once a year.

IT'S EASY TO DO:

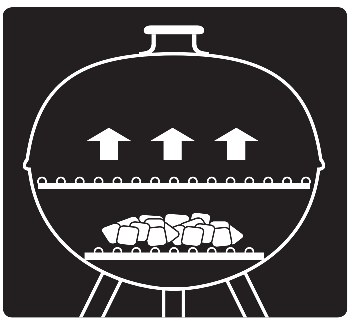
- Make sure the barbecue is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your barbecue with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a bristle barbecue brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towels.

HOW TO START YOUR CHARCOAL BARBECUE

- It is recommended that the barbecue be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.
- Remove the lid and open all air vents before building the fire. NOTE: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the barbecue if present (only after the coals are fully extinguished). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
- Place either lighter cubes (they are non-toxic, odorless and tasteless) or crumpled newspaper under the pile of charcoal and light. (Use only firelighters complying to EN 1860-3.)
- Do not cook before the fuel has a coating of ash. When coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), arrange the coals with long-handled tongs according to the cooking method you are going to use.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- When removing the barbecue lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

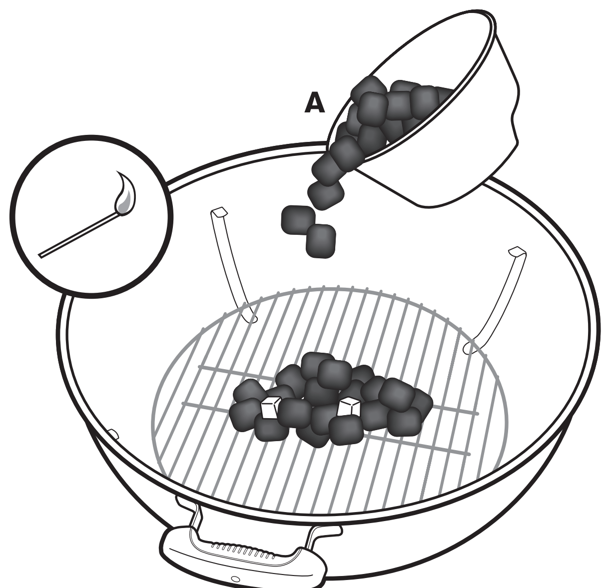
COOKING METHODS

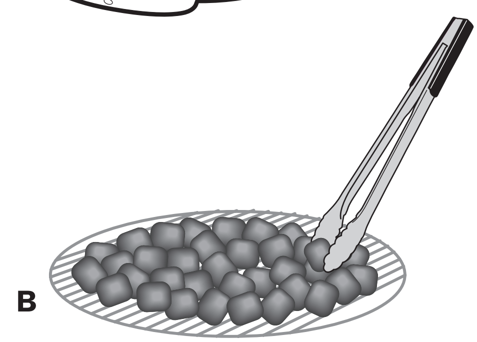
There are two methods of cooking on your barbecue, the indirect method and the direct method.



DIRECT METHOD

The direct method means that the food is cooked directly over prepared coals. For even cooking, food should be turned once, halfway through the barbecuing time. Use the direct method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kebabs, vegetables, and the like.

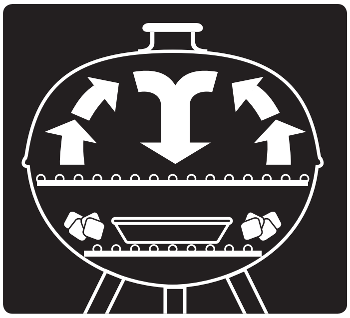




1. Open all vents.
2. Use the charcoal cup **(A)** supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal to use (refer to the chart below). Heap the recommended amount of charcoal into the center of the charcoal grate or pile the charcoal into a Weber® RapidFire® chimney starter.
3. Ignite the charcoal. Leave the lid off until the charcoal has a light coating of gray ash, about 25 to 30 minutes. (When using the Weber® RapidFire® chimney starter to light your charcoal, close the grills bottom aluminum vents before pouring hot charcoal onto the charcoal grate. Do not forget to open the vents just after charcoal is poured.)
4. Use tongs to spread hot charcoal evenly across the charcoal grate **(B)**.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate.
7. Place the lid on the barbecue. Consult the barbecuing guide in this booklet for recommended cooking times.

GUIDE FOR MEASURING & ADDING CHARCOAL FOR THE DIRECT METHOD OF COOKING

Barbecue Diameter	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal	Mixed Wood Lump Charcoal	Weber Heat Bead Briquettes
Go-Anywhere®	13 briquettes	¾ cup	½ cup	10 briquettes
37 cm Smokey Joe®	24 briquettes	¾ cup	1 cup	19 briquettes
47 cm Compact Kettle	30 briquettes	1 cup	¾ cup	25 briquettes
57 cm Compact Kettle	40 briquettes	2½ cups	1¾ cups	30 briquettes
47 cm Kettles	30 briquettes	1 cup	1 cup	25 briquettes
57 cm Kettles	40 briquettes	1¾ cups	1¼ cups	30 briquettes
67 cm Kettles	60 briquettes	4 cups	2¾ cups	1¼ cups

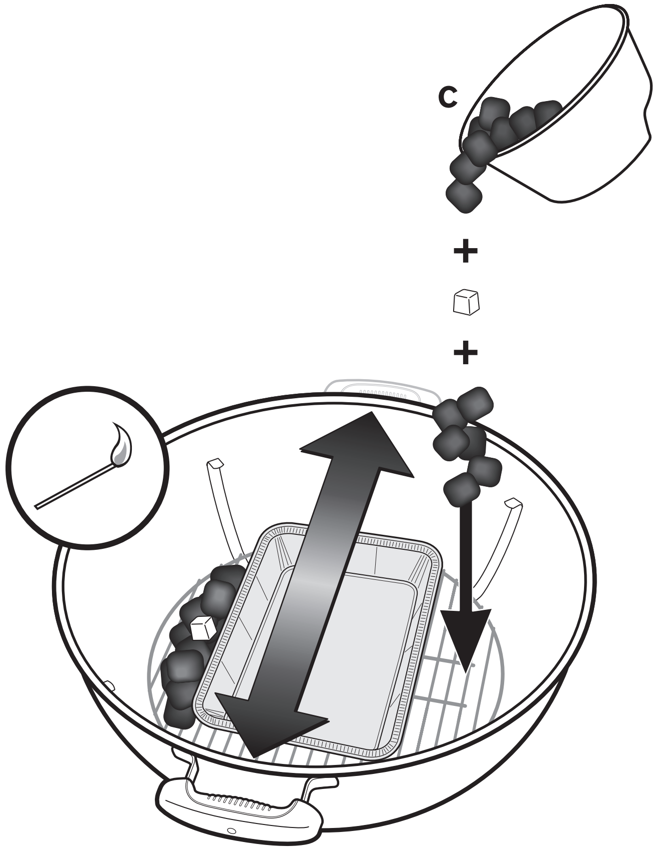


INDIRECT METHOD

Use the indirect method for foods that require 25 minutes or more of barbecuing time or for foods so delicate that direct exposure to the heat source would dry them out or scorch them. Examples include joints, bone-in poultry pieces, and whole fish as well as delicate fish fillets. To set up for indirect cooking, prepared charcoal are set on either side of the food. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the barbecue, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. There's no need to turn the food over.

NOTE: For meats that require more than one hour to cook, additional charcoal must be added to each side as indicated in the chart below.

1. Open all vents.
2. Use the charcoal cup **(C)** supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal to use (refer to the chart below). Place the recommended amount of charcoal on each side of the charcoal grate or pile the charcoal into a Weber® RapidFire® chimney starter.
3. Ignite the charcoal. Leave the lid off until the charcoal has a light coating of gray ash, about 25 to 30 minutes. (When using the Weber® RapidFire® chimney starter to light your charcoal, close the grills bottom aluminum vents before pouring hot charcoal onto the charcoal grate. Place the recommended amount of charcoal on each side of the charcoal grate. Do not forget to open the vents just after charcoal is poured.)
4. Leave enough room for a drip pan between the coals.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate directly above the drip pan.
7. Place the lid on the barbecue. Consult the barbecuing guide in this booklet for recommended cooking times.



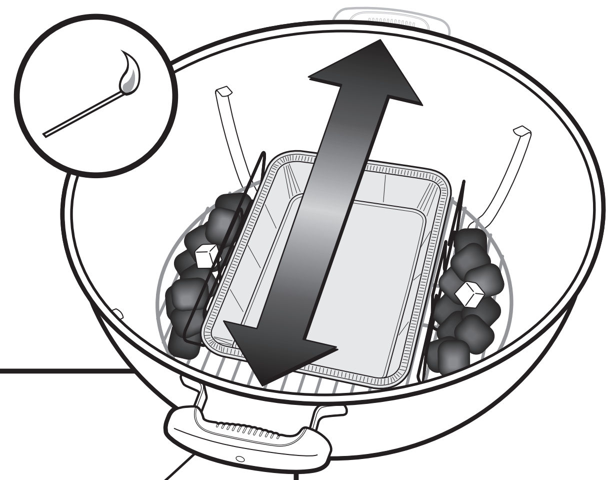
GUIDE FOR MEASURING & ADDING CHARCOAL FOR THE INDIRECT METHOD OF COOKING

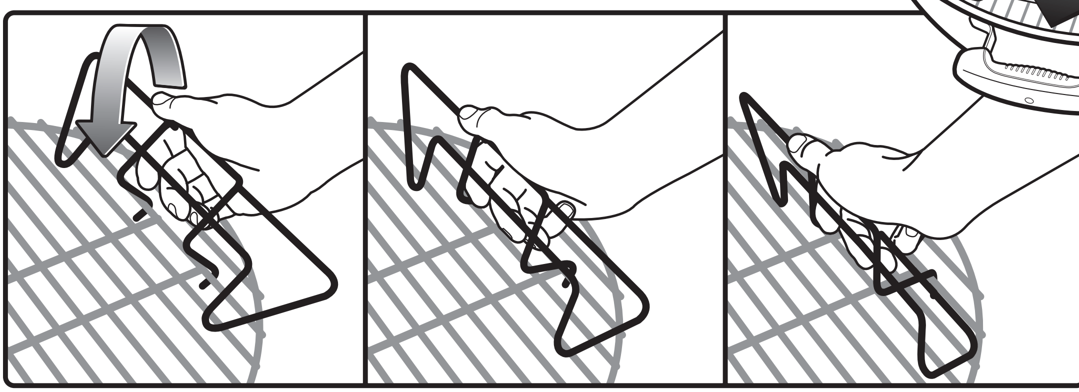
	Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal		Mixed Wood Lump Charcoal		Weber Heat Bead Briquettes	
Barbecue Diameter	**Briquettes for first hour (per side)**	**Briquettes to add for each additional hour (per side)**	**Charcoal for first hour (per side)**	**Charcoal to add for each additional hour (per side)**	**Charcoal for first hour (per side)**	**Charcoal to add for each additional hour (per side)**	**Briquettes for first hour (per side)**	**Briquettes to add for each additional hour (per side)**
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ cup	1 handful	¼ cup	1 handful	5 briquettes	2 briquettes
37 cm Smokey Joe®	7 briquettes	5 briquettes	½ cup	¼ cup	½ cup	¼ cup	6 briquettes	4 briquettes
47 cm Compact Kettle	15 briquettes	7 briquettes	½ cup	1 handful	¼ cup	1 handful	10 briquettes	4 briquettes
57 cm Compact Kettle	20 briquettes	7 briquettes	½ cup	¼ cup	½ cup	1 handful	15 briquettes	5 briquettes
47 cm Kettles	15 briquettes	7 briquettes	½ cup	1 handful	½ cup	1 handful	13 briquettes	4 briquettes
57 cm Kettles	20 briquettes	7 briquettes	½ cup	1 handful	½ cup	1 handful	15 briquettes	5 briquettes
67 cm Kettles	30 briquettes	8 briquettes	¾ cup	1 handful	¾ cup	1 handful	¾ cup	6 briquettes

YOUR WEBER GRILL MAY INCLUDE CHAR-BASKET™ CHARCOAL HOLDERS OR CHARCOAL RAILS

USING CHARCOAL RAILS

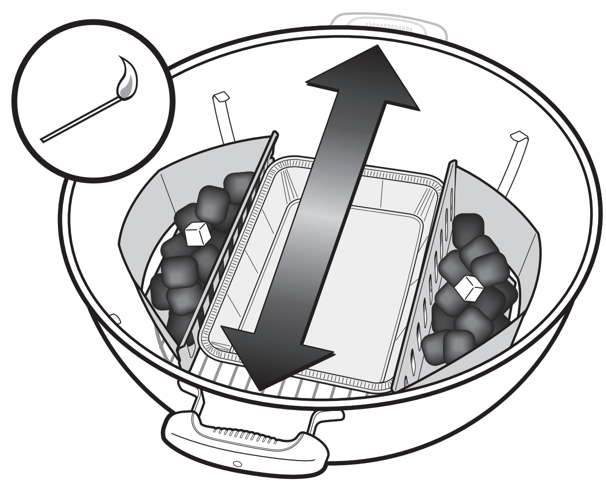
1. Open the top and bottom vents of the barbecue and remove the lid.
2. Position the charcoal grate so that the steel wires run across the kettle from handle to handle. By doing this, the charcoal rails will be installed opposite the kettle handle(s), so that the charcoal will be away from the handle(s).
3. Position the charcoal rails so they hook over the outside straight wires of the charcoal grate. The front of the charcoal rails should slip over the fourth wire of the charcoal grate and click into place.





USING CHAR-BASKET™ CHARCOAL HOLDERS

1. Open the top and bottom vents of the barbecue and remove the lid.
2. Position the Char-Basket™ Charcoal holders opposite the kettle handle(s), so that the charcoal will be away from the handle(s).



The following cuts, thicknesses, weights, and barbecuing times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness.

Barbecue steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through barbecuing time.

Barbecue joints, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer reaches the desired internal temperature. Cooking times for beef are for the US Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted.

NOTE: General rule for barbecuing fish: 4 to 5 minutes per 1.25 cm thickness; 8 to 10 minutes per 2.5 cm thickness.

Beef	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
steak: new york, porterhouse, rib-eye, t-bone, or tenderloin	1.9 cm thick	**4 to 6 minutes** direct high heat
	3.8 cm thick	**10 to 14 minutes:** sear 6 to 8 minutes direct high heat, grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	5 cm thick	**14 to 18 minutes:** sear 6 to 8 minutes direct high heat, grill 8 to 10 minutes indirect high heat
flank steak	0.45 to 0.68 kg, 1.9 cm thick	**8 to 10 minutes** direct high heat
minced beef patty	1.9 cm thick	**8 to 10 minutes** direct high heat

Pork	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
chop, boneless or bone in	1.9 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
	2.5 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
ribs, baby back	0.45 kg to 0.90 kg	**3 to 4 hours** indirect low heat
ribs, spareribs	0.90 kg to 1.36 kg	**3 to 4 hours** indirect low heat
ribs, country-style, bone-in	1.36 kg to 1.81 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat

Poultry	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
chicken breast, boneless, skinless	170 g to 226 g	**8 to 12 minutes** direct medium heat
chicken thigh, boneless, skinless	113 g	**8 to 10 minutes** direct high heat
chicken breast, bone-in	283 g to 340 g	**30 to 40 minutes** indirect medium heat
chicken pieces, bone-in leg / thigh		**30 to 40 minutes** indirect medium heat
chicken wing	56 g to 85 g	**18 to 20 minutes** direct medium heat
chicken, whole	1.4 kg to 1.8 kg	**1 to 1½ hours** indirect medium heat
cornish game hen	0.45 kg to 0.90 kg	**50 to 60 minutes** indirect high heat
turkey, whole, unstuffed	4.5 kg to 5.4 kg	**2½ to 3½ hours** indirect low heat
	5.9 kg to 6.8 kg	**3½ to 4½ hours** indirect low heat

Fish & Seafood	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
fish, fillet or steak	0.63 cm to 1.25 cm thick	**3 to 5 minutes** direct high heat
	2.5 cm to 3 cm thick	**10 to 12 minutes** direct high heat
fish, whole	0.45 kg	**15 to 20 minutes** indirect medium heat
	1.4 kg	**30 to 45 minutes** indirect medium heat

Vegetables	Approximate Grilling Time
asparagus	**4 to 6 minutes** direct medium heta
corn: in husk / husked	**25 to 30 minutes** direct medium heat, in husk / **10 to 15 minutes** direct medium heat, husked
mushroom: shiitake or button / portabello	**8 to 10 minutes** direct medium heat, shiitake or button / **10 to 15 minutes** direct medium heat, portabello
onion: halved / 1.25 cm slices	**35 to 40 minutes** indirect medium heat / **8 to 12 minutes** direct medium heat
potato: whole / 1.25 cm slices	**45 to 60 minutes** indirect medium heat / **14 to 16 minutes** direct medium heat

JOS TÄMÄN OPPAAN SISÄLTÄMIÄ VAARA-, VAROITUS- JA VAROVAISUUSOHJEITA EI NOUDATETA, SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVA VAMMA TAI KUOLEMA, TULIPALO TAI OMAISUUTTA VAHINGOITTAVA RÄJÄHDYS.

⚠ **TURVAMERKINNÄT (⚠)** ilmaisevat tärkeitä **TURVALLISUUSTIETOJA**.

⚠ Merkkisanoja **VAARA, VAROITUS** tai **NOUDATA VAROVAISUUTTA** käytetään ⚠ **TURVASYMBOLIN** yhteydessä.

⚠ **VAARA** ilmaisee vakavinta vaaraa.

⚠ Lue tässä omistajan oppaassa olevat turvallisuustiedot huolellisesti.

⚠ VAARA

⚠ Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava ruumiillinen vamma tai kuolema, tulipalo tai omaisuutta vahingoittava räjähdys.

⚠ Älä käytä sisätiloissa! Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ Käytä tätä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa.

⚠ Älä käytä tätä grilliä syttyvän rakenteen alla.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytyskuutioita.

⚠ Väärin koottu grilli voi olla vaarallinen. Noudata tämän oppaan kokoamisohjeita. Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Varmista ennen grillin sytyttämistä, että tuhkankeräysastia on kiinnitetty oikein grillin alla oleviin jalkoihin tai että tilava tuhkankeräysastia on paikallaan.

⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja aseta se turvallisen välimatkan päähän grillistä.

⚠ Älä sytytä brikettejä bensiinillä, alkoholilla tai muilla helposti syttyvillä nesteillä. Jos käytät sytytysnestettä, poista ennen brikettien sytyttämistä neste, jota on voinut valua alailmanottoaukoista.

⚠ Ole huolellinen grilliä käyttäessäsi. Se kuumenee käytön aikana eikä sitä saa jättää käytön aikana ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä. Älä jätä vauvoja, lapsia tai eläimiä kuuman grillin lähelle ilman valvontaa.

⚠ HUOMAUTUS! Grilli kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana. Anna grillin jäähtyä ennen sen liikuttelua.

⚠ Älä käytä grilliä 1,5 metriä lähempänä palavaa materiaalia. Palavia materiaaleja ovat esimerkiksi käsitellyt puupinnat, kuistit tai terassit.

⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki briketit ovat palaneet loppuun ja sammuneet.

⚠ Aseta briketit aina Char-Baskets™-brikettisäiliöihin tai alemman brikettiritilän päälle. Älä laita brikettejä suoraan grillin pohjalle.

⚠ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.

⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

⚠ VAROITUS

⚠ Pidä grilli aina vakaalla pinnalla vaakasuorassa asennossa.

⚠ Poista kansi grillistä, kun sytytät briketit.

⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla, onko grilliritilä, tuhka, briketit tai grilli kuumia.

⚠ Älä käytä vettä liekkien leimahtelun hillitsemiseen tai brikettien sammuttamiseen, koska se voi vahingoittaa grillin posliiniemalointia. Sulje vain alailmanottoaukot ja sulje kansi.

⚠ Sammuta briketit ruoanlaiton jälkeen. Sulje kaikki ilmanottoaukot kannen sulkemisen jälkeen.

⚠ Käytä grillikintaita aina ruoanlaiton, ilmanottoaukkojen säätämisen,brikettien lisäämisen ja lämpömittarin tai kannen käsittelyn yhteydessä.

⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.

⚠ Joissakin malleissa on Tuck-Away™ -kannenpidike. Tuck-Away™ -kannenpidike pitää kannen paikallaan, kun käännät tai tarkastelet ruokaa. Älä käytä Tuck-Away™ -kannenpidikettä kahvana, kun nostat tai siirrät grilliä. Ripusta ilman Tuck-Away™ -pidikettä olevissa grilleissä kansi grillin sivulle käyttämällä kannen sisäpuolella olevaa koukkua. Älä aseta kuumaa kantta matolle tai nurmikolle. Älä ripusta kantta grillin kahvaan.

⚠ Älä jätä kuumia brikettejä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Älä heitä tuhkaa tai brikettejä pois ennen kuin ne ovat sammuneet. Älä varastoi grilliä ennen kuin tuhka ja briketit ovat sammuneet.

⚠ Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä tai nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, eikä muita syttyviä materiaaleja.

⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttimiä varovasti.

⚠ Pidä sähköjohdot etäällä grillin kuumista pinnoista ja kulkureiteiltä.

⚠ Alkoholin, reseptilääkkeiden tai reseptivapaiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää kuluttajan kykyä koota laite tai käyttää sitä turvallisesti.

⚠ Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi matkailuautoihin ja/tai veneisiin.

⚠ Tätä Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu lämmittimeksi eikä sitä saa koskaan käyttää lämmittimenä.

⚠ HUOMIO

⚠ Jos grillin pohja vuorataan alumiinifoliolla, ilman virtaus estyy. Käytä sen sijaan tiputusastiaa, johon neste valuu lihasta käytettäessä epäsuoraa menetelmää.

⚠ Jos grilliritilä puhdistetaan tai tuhkaa poistetaan terävillä välineillä, pinta vahingoittuu.

⚠ Jos grilliritilöitä tai itse grilliä puhdistetaan syövyttävillä pesuaineilla, pinta vahingoittuu.

⚠ Grilli on puhdistettava huolellisesti säännöllisin väliajoin.

VINKKEJÄ

TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämpötilassa. Sulata pakasteet jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, jolla raaka ruoka oli.
- Pese kaikki lautaset ja grillausvälineet, jotka ovat koskettaneet raakaa lihaa tai kalaa, lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ne.

HELPOT OHJEET GRILLAUKSEN ONNISTUMISEEN

Näiden ohjeiden avulla onnistut grillaamisessa. Tuloksena on onnistunut ateria.

- Suora, epäsuora vai vähän molempia? Lue resepti ja lue grillin asennusohjeet. Weber®-grillillä voi grillata kahdella eri tavalla – suoraan ja epäsuorasti. Katso tarkemmat ohjeet seuraavilta sivuilta.
- Älä yritä säästää aikaa asettamalla ruokaa kypsymään grilliin, joka ei ole vielä valmis. Anna brikettien palaa, kunnes niissä on vaaleanharmaa pinta (pidä ilmanottoaukkoja avoinna, jotta tuli ei sammu).
- Käytä lastaa ja pihtejä, mutta unohda haarukka. Olet varmaan nähnyt toisten tökkivän haarukalla lihaa, mutta seurauksena on vain lihasnesteiden ja makujen poistuminen. Lisäksi ruoka voi kuivua.
- Varmista, että ruoka mahtuu grilliin, kun kansi on kiinni. Ihannetapauksessa ruoan ja kannen väliin jää vähintään 2,5 cm:n rako.
- Vastusta kiusausta avata kansi muutaman minuutin välein kypsymisen tarkistamiseksi. Jokaisen kannen aukaisun yhteydessä karkaa lämpöä, joten ruoan saaminen pöytään viivästyy.
- Jollei reseptissä toisin mainita, käännä ruoka vain kerran.
- Pitämällä kannen suljettuna hallitset paremmin leimahtelun, lyhennät kypsennysaikaa ja saat yleensäkin paremman tuloksen.
- Vältä painamasta lastalla hampurilaispihvien tapaisia ruokia. Puristat vain pois hyvät maut.
- Kevyt voitelu öljyllä auttaa ruskistamaan ruoan tasaisesti ja estää sitä takertumasta grilliritilään. Sivele tai suihkuta öljy aina ruoan päälle, älä grilliritilälle.

GRILLIN HELPPO HOITO

Pidennä Weber®-grillisi käyttöikää puhdistamalla se huolellisesti vähintään kerran vuodessa.

SE ON HELPPOA:

- Varmista, että grilli on jäähtynyt ja briketit ovat palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja brikettiritilät.
- Poista tuhkat.
- Pese grilli laimealla puhdistusaineella ja vedellä. Huuhtele hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Grilliritilää ei tarvitse pestä jokaisen käytön jälkeen. Irrota vain jäämät messinkisellä grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla ja pyyhi pois paperipyyhkeillä.

BRIKETTIGRILLIN SYTYTTÄMINEN

- Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä suosittelemme, että grilli kuumennetaan ja briketit pidetään punahehkuisina kansi suljettuna vähintään 30 minuuttia ennen ruoanvalmistusta.
- Irrota kansi ja avaa kaikki ilmanottoaukot ennen grillin sytyttämistä. HUOMAUTUS: Jotta ilma virtaisi oikein, poista kertyneet tuhkat astiasta grillin alta (vasta sitten kun briketit ovat palaneet täysin loppuun). Briketit tarvitsevat palaakseen happea. Varmista siis, että ilmanottoaukot eivät ole tukkeutuneet.
- Aseta sytytyskuutioita (ne ovat myrkyttömiä, hajuttomia ja mauttomia) tai rypistettyä sanomalehteä brikettien alle ja sytytä. (Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytyskuutioita.)
- Älä aloita kypsentämistä ennen kuin briketeissä on tuhkapinta. Sen jälkeen kun briketeissä on vaaleanharmaa tuhkapinta (yleensä 25–30 minuutin kuluttua), järjestä briketit pitkillä pihdeillä sen mukaan, mitä kypsennystapaa aiot käyttää.
- Saat lisää savuaromia lisäämällä lehtipuulastuja tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä. Aseta puulastut tai yrtit suoraan briketeille juuri ennen kypsentämisen aloittamista.
- Kun poistat grillin kannen kypsentämisen aikana, nosta sitä sivusuunnassa, älä suoraan ylöspäin. Jos nostat kantta suoraan ylöspäin, voi syntyä imuilmiö, jolloin tuhkaa joutuu ruokaan.

KYPSENNYSTAVAT

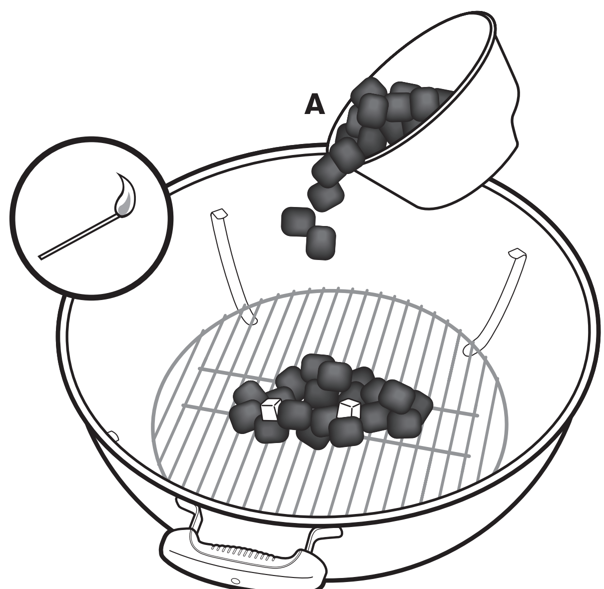
Voit kypsentää ruokaa grillilläsi kahdella tavalla: suoraan ja epäsuorasti.



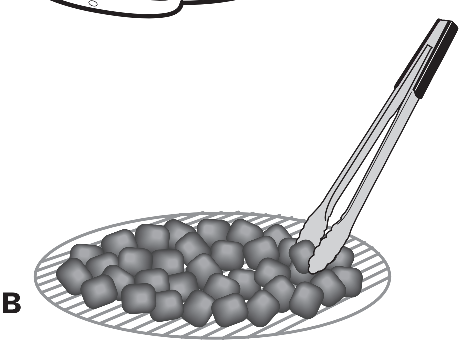
SUORA MENETELMÄ

Suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan hehkuvien brikettien päällä. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä. Käytä suoraa kypsennystä ruokiin, joiden kypsyminen kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kebabit, vihannekset ja vastaavat.

1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Käytä grillin mukana tulevaa brikettikuppia **(A)** ja mittaa sopiva määrä brikettejä (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä brikettejä brikettiritilän keskelle tai kasaa briketit Weber® RapidFire®- piippusytyttimeen.
3. Sytytä briketit. Pidä kansi auki, kunnes briketeissä on ohut harmaa tuhkakerros (noin 25–30 minuuttia). (Kun sytytät briketit käyttäen Weber® RapidFire®- piippusytytintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat briketit brikettiritilälle. Muista avata ilmanottoaukot heti brikettien lisäämisen jälkeen.)
4. Levitä kuumat briketit grillipihdeillä tasaisesti brikettiritilälle **(B)**.
5. Sijoita grilliritilä brikettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grilliritilälle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjasen grillausoppaasta.

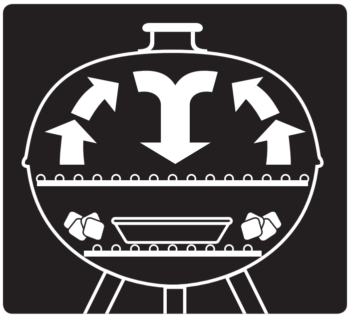


B



OPAS SUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIEN ANNOSTELUUN JA LISÄÄMISEEN

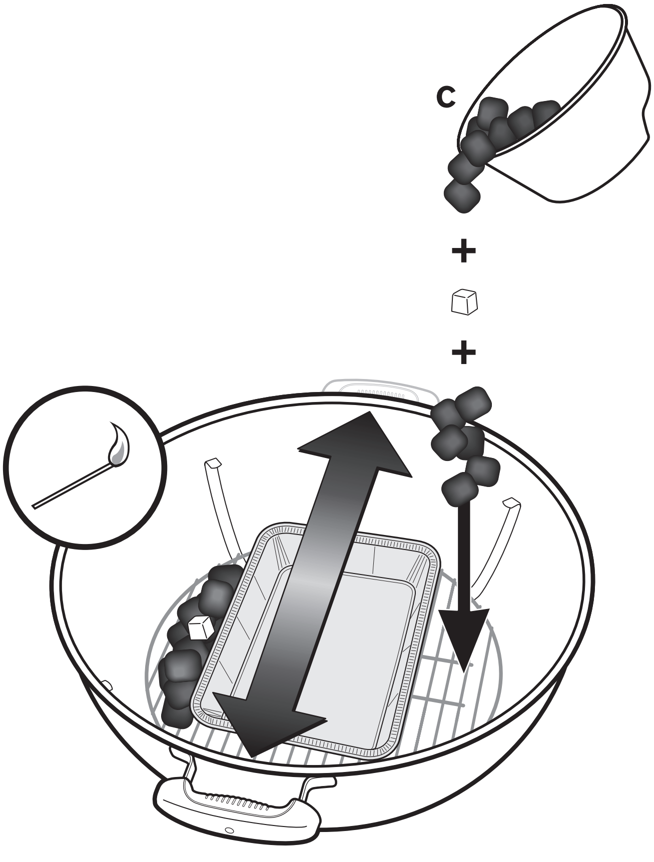
Grillin halkaisija	Brikettejä	Grillihiili, pyökki	Grillihiili, sekapuu	Weber Heat Bead -briketit
Go-Anywhere®	13 brikettiä	¾ kuppia	½ kuppia	10 brikettiä
37 cm Smokey Joe®	24 brikettiä	¾ kuppia	1 kuppi	19 brikettiä
47 cm Compact Kettle	30 brikettiä	1 kuppi	¾ kuppia	25 brikettiä
57 cm Compact Kettle	40 brikettiä	2 ½ kuppia	1 ¾ kuppia	30 brikettiä
47 cm Kettle-grillit	30 brikettiä	1 kuppi	1 kuppi	25 brikettiä
57 cm Kettle-grillit	40 brikettiä	1 ¾ kuppia	1 ¼ kuppia	30 brikettiä
67 cm Kettle-grillit	60 brikettiä	4 kuppia	2 ¾ kuppia	1 ¼ kuppia



EPÄSUORA MENETELMÄ

Käytä epäsuoraa menetelmää ruokiin, joiden kypsyminen kestää yli 25 minuuttia tai jotka suora kypsennys voi kuivattaa tai polttaa. Esimerkkejä tällaisista ruoista ovat isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjan palaset sekä kokonaiset kalat ja kalafileet. Epäsuorassa kypsennyksessä hehkuvat briketit sijoitetaan ruoan molemmin puolin. Nouseva lämpö heijastuu kannesta ja grillin sisäpinnoista ja kiertää, kypsyttäen ruoan hitaasti ja tasaisesti joka puolelta. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

HUOMAUTUS: Yli tunnin kypsymisajan tarvitsevien lihojen yhteydessä brikettejä on lisättävä molemmille puolille alla olevan kaavion mukaisesti.



1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Käytä grillin mukana tulevaa brikettikuppia **(C)** ja mittaa sopiva määrä brikettejä (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä brikettejä brikettiritilän molemmin puolin tai kasaa briketit Weber® RapidFire®- piippusytyttimeen.
3. Sytytä briketit. Pidä kansi auki, kunnes briketeissä on ohut harmaa tuhkakerros (noin 25–30 minuuttia). (Kun sytytät briketit käyttäen Weber® RapidFire®- piippusytytintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat briketit grilliritilälle. Aseta suositeltu määrä brikettejä brikettiritilän molemmin puolin. Muista avata ilmanottoaukot heti brikettien lisäämisen jälkeen.)
4. Jätä brikettien väliin riittävästi tilaa tiputusastialle.
5. Sijoita grilliritilä brikettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grilliritilälle suoraan tiputusastian yläpuolelle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjasen grillausoppaasta.

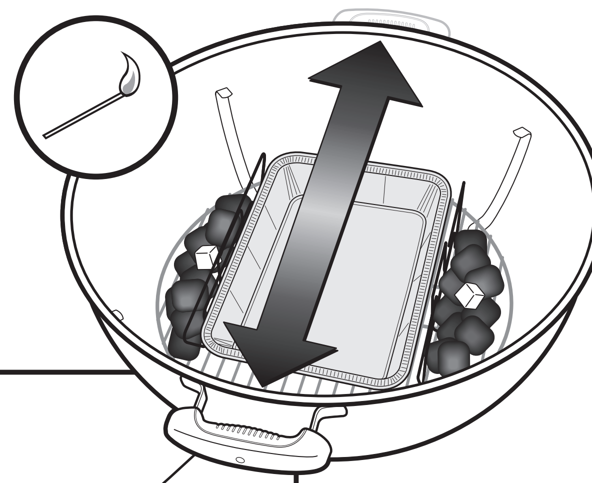
OPAS EPÄSUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIEN ANNOSTELUUN JA LISÄÄMISEEN

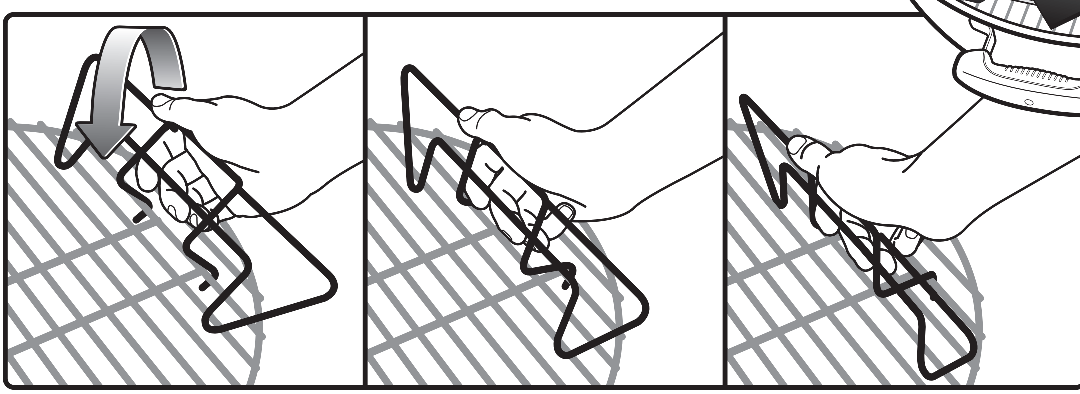
	Brikettejä		Grillihiili, pyökki		Grillihiili, sekapuu		Weber Heat Bead -briketit	
Grillin halkaisija	**Briketit ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)**	**Briketit jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)**	**Hiilet ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)**	**Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)**	**Hiilet ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)**	**Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)**	**Briketit ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)**	**Briketit jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)**
Go-Anywhere®	6 brikettiä	2 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen	5 brikettiä	2 brikettiä
37 cm Smokey Joe®	7 brikettiä	5 brikettiä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	¼ kuppia	6 brikettiä	4 brikettiä
47 cm Compact Kettle	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen	10 brikettiä	4 brikettiä
57 cm Compact Kettle	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	1 kourallinen	15 brikettiä	5 brikettiä
47 cm Kettle-grillit	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen	13 brikettiä	4 brikettiä
57 cm Kettle-grillit	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen	15 brikettiä	5 brikettiä
67 cm Kettle-grillit	30 brikettiä	8 brikettiä	¾ kuppia	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen	¾ kuppia	6 brikettiä

WEBER GRILLIISI SAATTAA SISÄLTYÄ CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖ TAI BRIKETTIPIDIKKEET

BRIKETTIPIDIKKEIDEN KÄYTTÖ

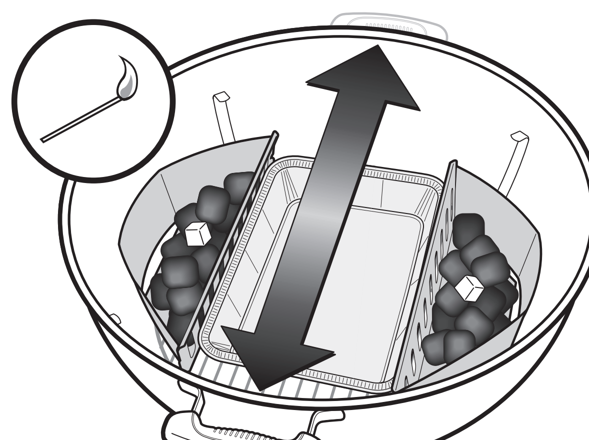
1. Avaa grillin ylä- ja alailmanottoaukot ja poista kansi.
2. Sijoita brikettiritilä niin, että teräslangat kulkevat astian poikki kahvasta kahvaan. Tällöin brikettipidikkeet tulevat kahvoja vastapäätä niin, että briketit ovat erillään kahvoista.
3. Sijoita brikettipidikkeet niin, että ne kääntyvät grilliritilän ulompien suorien lankojen päälle. Brikettipidikkeiden etuosan pitäisi liukua grilliritilän neljännen langan yli ja napsahtaa paikalleen.





CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖIDEN KÄYTTÖ

1. Avaa grillin ylä- ja alailmanottoaukot ja poista kansi.
2. Aseta Char-Basket™- brikettisäiliöt kahvoja vastapäätä niin, että briketit ovat erillään kahvoista.



Seuraavat ruoan osatiedot, paksuudet, painot ja grillausajat ovat suuntaa-antavia, eivät tiukkoja sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyysaste.

Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalaset ja kasvikset käyttäen suoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai haluttuun kypsyysasteeseen, kääntäen kerran grillauksen puolessavälissä.

Grillaa isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjanpalaset, kokonaiset kalat ja paksut leikkeet käyttäen epäsuoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai siihen asti, että lämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpötilaa. Kypsennysajat naudanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyysasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu.

HUOMAUTUS: Yleissääntö kalan grillaukseen: 4–5 minuuttia 1,25 cm:n paksuutta kohti; 8–10 minuuttia 2,5 cm:n paksuudelle.

Nauta	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Pihvi: häränulkofile, porterhouse, entrecôte, T-luupihvi tai sisäfile	1,9 cm paksu	**4–6 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
	3,8 cm paksu	**10–14 minuuttia:** paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 4–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
	5 cm paksu	**14–18 minuuttia:** paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 8–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kuvepihvi	0,45–0,68 kg, 1,9 cm paksu	**8–10 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
Jauhelihapihvi	1,9 cm paksu	**8–10 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä

Sianliha	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kylki, luuton tai luineen	1,9 cm paksu	**6–8 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5 cm paksu	**8–10 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä
Kylkirivi	0,45–0,90 kg	**3–4 tuntia** epäsuoralla matalalla lämmöllä
Grillikylki	0,90–1,36 kg	**3–4 tuntia** epäsuoralla matalalla lämmöllä
Iso kylkirivi luineen	1,36–1,81 kg	**1,5–2 tuntia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä

Siipikarja	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Luuton ja nahaton broilerinrinta	170–226 g	**8–12 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä
Luuton ja nahaton broilerinreisi	113 g	**8–10 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
Broilerinrinta luineen	283–340 g	**30–40 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerinpalat, rinta-/ reisipalat luineen		**30–40 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerin siipi	56–85 g	**18–20 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä
Broileri (kokonainen)	1,4–1,8 kg	**1–1,5 tuntia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Pieni kana	0,45–0,90 kg	**50–60 minuuttia** epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kokonainen kalkkuna	4,5–5,4 kg	**2,5–3,5 tuntia** epäsuoralla matalalla lämmöllä
	5,9–6,8 kg	**3,5–4,5 tuntia** epäsuoralla matalalla lämmöllä

Kala ja äyriäiset	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kalafile, kalapihvi	0,63–1,25 cm paksu	**3–5 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5–3 cm paksu	**10–12 minuuttia** suoralla kuumalla lämmöllä
Kala, kokonainen	0,45 kg	**15–20 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
	1,4 kg	**30–45 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä

Kasvikset	Grillausaika suunnilleen
Parsa	**4–6 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä
Maissintähkä: peitinlehtineen / ilman	**25–30 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä, peitinlehtineen / **10–15 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä, ilman peitinlehtiä
Sienet: siitake- tai herkkusienet / portobello	**8–10 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä, siitake- tai herkkusienet / **10–15 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä, portobello
Sipuli: puolikas / 1,25 cm:n viipaleet	**35–40 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / **8–12 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä
Peruna: kokonainen / 1,25 cm:n viipaleet	**45–60 minuuttia** epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / **14–16 minuuttia** suoralla keskikuumalla lämmöllä

LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX DANGERS, AUX AVERTISSEMENTS ET AUX PRÉCAUTIONS PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, ET/OU D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS.

⚠ Des **SYMBOLES DE SÉCURITÉ (⚠)** attirent votre attention sur d'importantes informations de **SÉCURITÉ**.

⚠ Les termes **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont associés aux **SYMBOLES DE SÉCURITÉ ⚠.**

⚠ Le terme **DANGER** est utilisé pour identifier les risques les plus graves.

⚠ Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.

⚠ DANGER

⚠ Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels.

⚠ N'utilisez pas à l'intérieur ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves voire mortelles.

⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abri combustible.

⚠ ATTENTION ! N'utilisez ni essence ni benzine pour allumer ou raviver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter les instructions de montage contenues dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que la coupelle cendrier est correctement fixée aux pieds du barbecue, en dessous de la cuve, ou que le coupelle cendrier grande capacité est en place.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le conteneur de liquide d'allumage après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.

⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool ni autre liquide fortement volatile pour embraser le charbon. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.

⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux à l'écart. Ne laissez ni bébés, ni enfants, ni animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un barbecue chaud.

⚠ ATTENTION ! Ce barbecue devient brûlant. Ne le déplacez pas en cours d'utilisation. Attendez le refroidissement du barbecue avant de le déplacer.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.

⚠ Placez toujours le charbon dans des paniers Char-Baskets™ ou sur la grille foyère inférieure. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.

⚠ Retirez le couvercle du barbecue pour allumer et embraser le charbon.

⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle sur la cuve de cuisson.

⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.

⚠ Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.

⚠ Certains modèles sont dotés du guide-couvercle Tuck-Away™. Le guide-couvercle Tuck-Away™ vous permet de ranger le couvercle lorsque vous vérifiez la cuisson de vos aliments ou les retournez. N'utilisez pas le guide-couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue. Sur les modèles sans guide-couvercle Tuck-Away™, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour accrocher ce dernier sur le côté de la cuve du barbecue. Ne posez pas un couvercle chaud sur un revêtement de sol ou de l'herbe. Ne suspendez pas le couvercle à la poignée de la cuve.

⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux (risque d'incendie ou de piétinement). Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.

⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

⚠ Manipulez et rangez les dispositifs d'allumage électrique chauds avec prudence.

⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.

⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.

⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.

⚠ ATTENTION

⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.

⚠ L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres provoquerait un endommagement de la finition.

⚠ L'utilisation de nettoyants abrasifs sur les grilles de cuisson ou le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.

⚠ L'intégralité du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

CONSEILS UTILES

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas et après toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des viandes ou du poisson crus.

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

En appliquant les conseils ci-après, tout se passera bien, y compris votre repas !

- Cuisson directe ou indirecte, ou mélange des deux ? Lisez la recette et recherchez les instructions relatives à la préparation de votre barbecue. La cuisson peut être réalisée de deux façons dans un barbecue Weber® : via la méthode directe et via la méthode indirecte. Reportez-vous aux pages suivantes pour obtenir des instructions spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant vos aliments sur un barbecue qui n'est pas prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (laissez les clapets d'aération ouverts de façon à éviter que le feu ne s'éteigne).
- Utilisez une spatule et une pince, mais pas une fourchette. Vous avez probablement vu des personnes percer leur viande avec des fourchettes, mais cela provoque l'écoulement des jus et la perte des saveurs et un risque de dessèchement des aliments.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour les aliments sur le barbecue lorsque le couvercle est abaissé. L'espacement idéal entre les aliments et le couvercle est de 2,5 cm.
- Résistez à la tentation de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson de votre repas. La chaleur s'échappe à chaque fois que vous soulevez le couvercle et le temps de cuisson est ainsi prolongé.
- Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.
- Vous pourrez contrôler les phénomènes de flammèches, réduire le temps de cuisson et obtenir de meilleurs résultats avec le couvercle abaissé.
- Résistez à la tentation d'aplatir les aliments tels que la viande hachée à l'aide d'une spatule. Vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.

ENTRETIEN AISÉ DU BARBECUE

Optimisez la durée de vie de votre barbecue Weber® en procédant à un nettoyage approfondi une fois par an.

C'EST TRÈS SIMPLE :

- Assurez-vous que le barbecue et le charbon sont complètement refroidis.
- Retirez la grille de cuisson et la foyère.
- Retirez les cendres.
- Nettoyez votre barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

COMMENT PRÉPARER VOTRE BARBECUE À CHARBON DE BOIS

- Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation.
- Retirez le couvercle et ouvrez tous les clapets d'aération avant de préparer le feu. REMARQUE : Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue, le cas échéant (uniquement après le refroidissement complet du charbon). Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération ne soient pas obstrués.
- Placez des allume-feux (ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments) ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3).
- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (25 à 30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche en fonction de la méthode de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.
- Pour retirer le couvercle du barbecue en cours de cuisson, soulevez-le latéralement plutôt que tout droit. Si vous le soulevez tout droit, une aspiration risque d'être créée, ce qui pourrait exposer vos aliments à des cendres.

MÉTHODES DE CUISSON

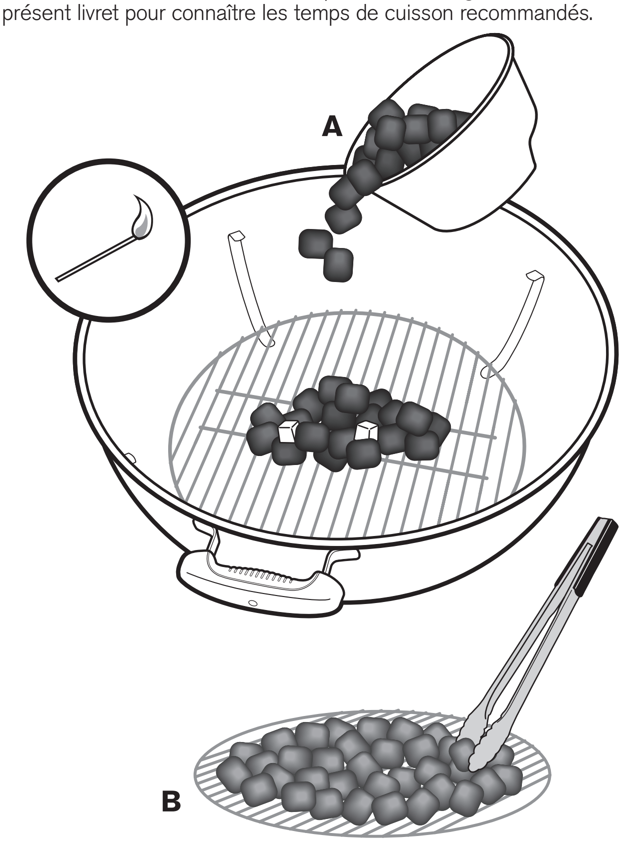
Deux méthodes de cuisson sont possibles sur votre barbecue, à savoir la cuisson directe et la cuisson indirecte.



CUISSON DIRECTE

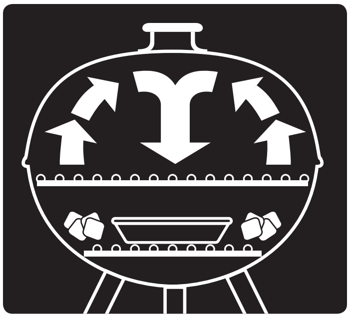
Avec la méthode de cuisson directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. Pour que les aliments soient cuits de façon homogène, ils doivent être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes, à savoir les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les clapets d'aération.
2. Utilisez le doseur à charbon de bois **(A)** fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Empilez la quantité recommandée de charbon au centre de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® RapidFire®.
3. Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 25 à 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® RapidFire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
4. À l'aide d'une pince, répartissez le charbon chaud sur la grille foyère **(B)**.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre	Charbon de bois mélangé	Briquettes Heat Beads Weber
Go-Anywhere®	13 briquettes	¾ doseur Weber	½ doseur Weber	10 briquettes
Smokey Joe® de 37 cm	24 briquettes	¾ doseur Weber	1 doseur Weber	19 briquettes
Compact Kettle de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber	25 briquettes
Compact Kettle de 57 cm	40 briquettes	2 doseurs Weber ½	1 doseur Weber ¾	30 briquettes
Barbecues de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	1 doseur Weber	25 briquettes
Barbecues de 57 cm	40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼	30 briquettes
Barbecues de 67 cm	60 briquettes	4 doseurs Weber	2 doseurs Weber ¾	1 doseur Weber ¼



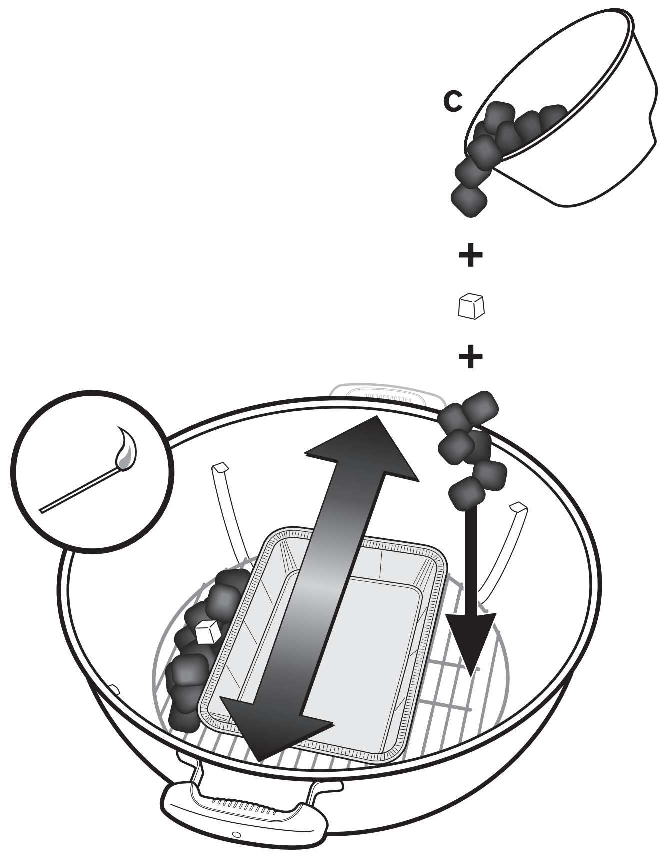
CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson indirecte pour cuire les aliments nécessitant 25 minutes de cuisson minimum ou les aliments délicats qui se dessèchent ou brûlent en cas d'exposition directe à la source de chaleur. Cette méthode est, par exemple, appropriée à la cuisson de morceaux de viande ou de poulet, de poissons entiers et de filets de poisson plus délicats.

Pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson indirecte, placez le charbon incandescent de chaque côté sur la grille foyère. La chaleur monte, est réfléchie sur les surfaces intérieures du barbecue, et circule en cuisant doucement les aliments sur tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

REMARQUE : Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, ajoutez du charbon supplémentaire de chaque côté, comme indiqué dans le tableau ci-après.

1. Ouvrez tous les clapets d'aération.
2. Utilisez le doseur à charbon de bois **(C)** fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® RapidFire®.
3. Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 25 à 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® RapidFire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
4. Laissez suffisamment de place pour l'insertion d'une barquette en aluminium entre les deux rangées de charbon.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la barquette en aluminium.
7. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



FR

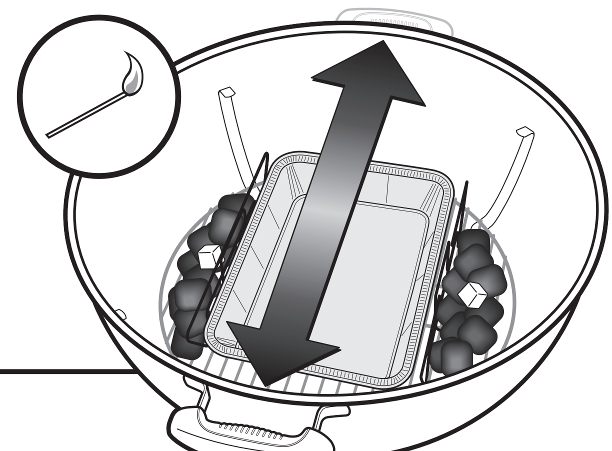
GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

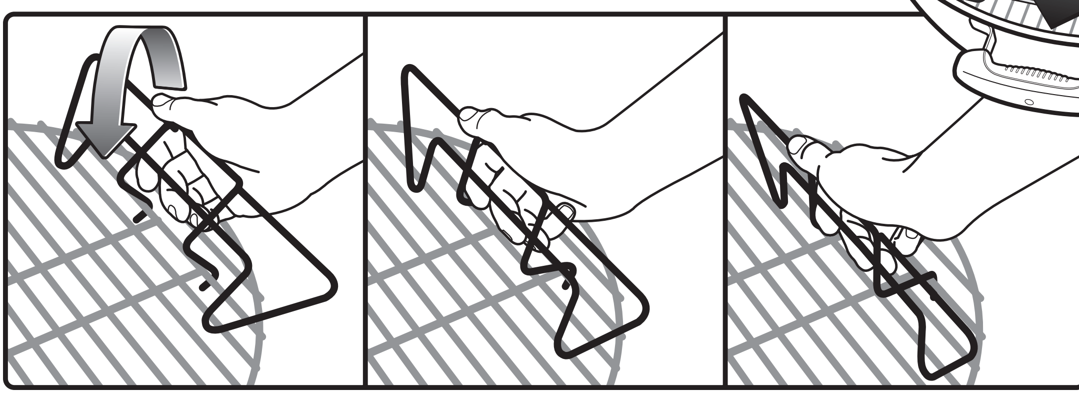
	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre		Charbon de bois mélangé		Briquettes Heat Beads Weber	
Diamètre du barbecue	**Briquettes pour la première heure (par côté)**	**Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)**	**Charbon pour la première heure (par côté)**	**Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)**	**Charbon pour la première heure (par côté)**	**Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)**	**Briquettes pour la première heure (par côté)**	**Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)**
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée	5 briquettes	2 briquettes
Smokey Joe® de 37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	6 briquettes	4 briquettes
Compact Kettle de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée	10 briquettes	4 briquettes
Compact Kettle de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	1 poignée	15 briquettes	5 briquettes
Barbecues de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée	13 briquettes	4 briquettes
Barbecues de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée	15 briquettes	5 briquettes
Barbecues de 67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur Weber	1 poignée	¾ doseur Weber	1 poignée	¾ doseur Weber	6 briquettes

IL EST POSSIBLE QUE VOTRE BARBECUE WEBER SOIT DOTÉ DE RAILS À CHARBON OU DE PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

UTILISATION DES RAILS À CHARBON

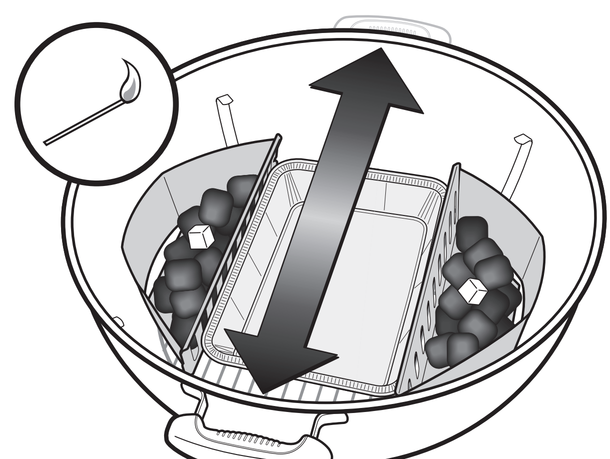
1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Positionnez la grille foyère de façon à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Les rails à charbon sont ainsi installés à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, ce qui permet de maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.
3. Positionnez les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille foyère. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille foyère et s'encliqueter.





UTILISATION DES PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Installez les paniers à charbon Char-Basket™ à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, de façon à maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.



Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

Pour la cuisson de steaks, de filets de poisson, de morceaux de poulet sans os et de légumes, utilisez la méthode de cuisson directe pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'au degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson.

Pour la cuisson de morceaux de poulet avec os ou de viande, de poissons entiers et les découpes plus épaisses, utilisez la méthode de cuisson indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à relevé instantané indique la température interne souhaitée. Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain.

REMARQUE : Règle générale pour la cuisson du poisson : de 4 à 5 minutes pour une épaisseur de 1,25 cm ; de 8 à 10 minutes pour une épaisseur de 2,5 cm.

Bœuf	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
steak : contre-filet, chateaubriand, faux-filet, bifteck d'aloyau ou filet	1,9 cm d'épaisseur	**de 4 à 6 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
	3,8 cm d'épaisseur	**de 10 à 14 minutes :** saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée,cuisez pendant 4 à 6 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
	5 cm d'épaisseur	**de 14 à 18 minutes :** saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée,cuisez pendant 8 à 10 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
bavette	de 0,45 à 0,68 kg, 1,9 cm d'épaisseur	**de 8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
boulettes de viande hachée	1,9 cm d'épaisseur	**de 8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur élevée

Porc	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
côtelettes, désossées ou non	1,9 cm d'épaisseur	**de 6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
	2,5 cm d'épaisseur	**de 8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
côtes, petites côtes levées de dos	de 0,45 kg à 0,90 kg	**de 3 à 4 heures** cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, côtes levées	de 0,90 kg à 1,36 kg	**de 3 à 4 heures** cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, longe, non désossée	de 1,36 kg à 1,81 kg	**de 1½ à 2 heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne

Volaille	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
escalope de poulet, désossée et dépecée	de 170 g à 226 g	**de 8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
cuisse de poulet, désossée et dépecée	113 g	**de 8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
escalope de poulet désossée	de 283 g à 340 g	**de 30 à 40 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
morceaux de poulet, pilon / cuisse avec os		**de 30 à 40 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
aile de poulet	de 56 g à 85 g	**de 18 à 20 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
poisson, entier	de 1,4 kg à 1,8 kg	**de 1 à 1½ heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne
poulet de Cornouailles	de 0,45 kg à 0,90 kg	**de 50 à 60 minutes** cuisson indirecte à chaleur élevée
dinde entière non farcie	de 4,5 kg à 5,4 kg	**de 2½ à 3½ heures** cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
	de 5,9 kg à 6,8 kg	**de 3½ à 4½ heures** cuisson indirecte indirecte à chaleur faible

Poisson et fruits de mer	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
poisson, filet ou darne	de 0,63 cm à 1,25 cm d'épaisseur	**de 3 à 5 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
	de 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	**de 10 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
poisson, entier	0,45 kg	**de 15 à 20 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	1,4 kg	**de 30 à 45 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne

Légumes	Temps de cuisson approximatif
asperges	**de 4 à 6 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
maïs : avec enveloppe / décortiqué	**de 25 à 30 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne, avec enveloppe / **de 10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne, décortiqué
champignons : shiitaké ou de couche / portabello	**de 8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne, shiitaké ou de couche / **de 10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne, portabello
oignons : coupés en deux / tranches de 1,25 cm	**de 35 à 40 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne / **de 8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
pommes de terre : entières / tranches de 1,25 cm	**de 45 à 60 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne / **de 14 à 16 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne

LA MANCATA OSSERVANZA DELLE INDICAZIONI DI PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI O MORTALI, INCENDI O ESPLOSIONI CON CONSEGUENTI DANNI ALLE PROPRIETÀ.

⚠ **IL SIMBOLO DI SICUREZZA (⚠)** richiama l'attenzione su importanti informazioni di **SICUREZZA**.

⚠ Le indicazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** o **ATTENZIONE** vengono abbinate al **SIMBOLO DI SICUREZZA ⚠.**

⚠ **PERICOLO** indica un rischio grave.

⚠ Leggere tutte le informazioni sulla sicurezza contenute nel presente manuale d'uso.

⚠ PERICOLO

⚠ La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni e danni alle cose.

⚠ Non utilizzare in ambienti chiusi! Il barbecue è progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto. Se utilizzato in luoghi chiusi, potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.

⚠ Utilizzare il barbecue solo all'esterno in un luogo ben ventilato. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi.

⚠ Non utilizzare il barbecue sotto una copertura in materiale combustibile.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare esclusivamente accendini conformi a EN 1860-3.

⚠ Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale. Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. Assicurarsi che il raccoglicenere sia fissato correttamente sotto il braciere del barbecue oppure che l'ampio cassetto raccoglicenere sia posizionato correttamente prima di accendere il barbecue.

⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco o carbone imbevuto di tali liquidi al carbone caldo o rovente. Richiudere il contenitore del liquido accendifuoco dopo l'uso e posizionarlo ad una distanza di sicurezza dal barbecue.

⚠ Non utilizzare benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il barbecue. Se si utilizzano liquidi accendifuoco, rimuovere eventuali liquidi penetrati dalle prese d'aria inferiori prima di accendere il barbecue.

⚠ Durante l'utilizzo del barbecue prestare la massima cautela. Durante la cottura può raggiungere temperature elevate, pertanto si consiglia di non lasciarlo mai incustodito.

⚠ AVVERTENZA! Tenere bambini e animali lontani dal barbecue. Assicurarsi che bambini o animali non si avvicinino da soli al barbecue rovente.

⚠ ATTENZIONE! Il barbecue può raggiungere temperature molto elevate: non spostarlo durante il funzionamento. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo.

⚠ Nell'utilizzare il barbecue, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 1,5 m da eventuali materiali combustibili. Tra i materiali combustibili rientrano anche, ad esempio, coperture, terrazzi e portici in legno o legno trattato.

⚠ Prima di rimuovere le ceneri, attendere che il carbone sia completamente bruciato e spento e che il barbecue si sia raffreddato.

⚠ Posizionare sempre il carbone nei cesti Char-Baskets™ oppure sulla griglia (del carbone) inferiore. Non disporre il carbone direttamente sul fondo del braciere.

⚠ Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue, non indossare abiti che possano impigliarsi.

⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.

⚠ AVVERTENZA

⚠ Posizionare sempre il barbecue su di una superficie piana e stabile.

⚠ Rimuovere il coperchio dal barbecue per accendere il carbone.

⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o del carbone, le ceneri, il carbone o il barbecue per verificarne la temperatura.

⚠ Non utilizzare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone perchè potrebbe danneggiare il rivestimento porcellanato. Socchiudere le prese d'aria inferiori (valvole di tiraggio) quindi posizionare il coperchio sul braciere.

⚠ Spegnere le braci una volta terminata la cottura. Chiudere tutte le prese d'aria (valvole di tiraggio) dopo aver posizionato il coperchio.

⚠ Durante la cottura, la regolazione delle prese d'aria (valvole di tiraggio), l'aggiunta di carbone e la movimentazione del termometro o del coperchio utilizzare sempre guanti per barbecue.

⚠ Utilizzare utensili per barbecue appropriati con manici lunghi e resistenti al calore.

⚠ Alcuni modelli sono dotati del fermacoperchio Tuck-Away™. Il fermacoperchio Tuck-Away™ serve per fermare il coperchio quando si deve controllare o girare il cibo. Non utilizzare il fermacoperchio Tuck-Away™ come maniglia per sollevare o spostare il barbecue. Per i modelli che non dispongono del fermacoperchio Tuck-Away™, utilizzare il gancio interno al coperchio per posizionare quest'ultimo a lato del braciere. Non appoggiare il coperchio bollente su moquette o erba. Non appendere il coperchio alla maniglia del braciere.

⚠ Non gettare le braci roventi in punti dove potrebbero essere calpestate o dove potrebbero rappresentare una causa di incendio. Non smaltire le ceneri o le braci prima che siano completamente spente. Non riporre il barbecue prima che le ceneri e le braci siano completamente spente.

⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol, materiali combustibili, ecc..

⚠ Maneggiare e riporre con cura gli accenditori elettrici.

⚠ Mantenere una certa distanza tra i cavi elettrici e le superfici calde del barbecue e le zone di passaggio frequente.

⚠ L'uso di alcol e farmaci potrebbe pregiudicare le capacità dell'utilizzatore di assemblare il barbecue correttamente o di utilizzarlo in sicurezza.

⚠ Il barbecue Weber® non deve essere utilizzato in imbarcazioni e/o veicoli a uso ricreativo.

⚠ Il barbecue non è stato progettato come stufa e non deve mai essere utilizzato come tale.

⚠ ATTENZIONE

⚠ Non rivestire il braciere con fogli di carta di alluminio per non ostruire il flusso dell'aria. Preferire l'utilizzo di una vaschetta raccogligrasso durante il metodo di cottura indiretto.

⚠ Per la pulizia della griglia di cottura o per rimuovere le ceneri evitare l'utilizzo di oggetti affilati che potrebbero danneggiare il rivestimento.

⚠ L'impiego di detergenti abrasivi sulle griglie di cottura o sul barbecue stesso potrebbe danneggiarne il rivestimento.

⚠ Effettuare regolarmente la pulizia completa del barbecue.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI DI SICUREZZA PER IL CIBO

- Prima di iniziare qualsiasi preparazione e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame, lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone.
- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelare questi alimenti in frigorifero.
- Non posizionare mai il cibo cotto nello stesso piatto in cui è stato posizionato quello crudo.
- Lavare tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono entrati in contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

POCHI SEMPLICI PASSI PER UNA PERFETTA COTTURA ALLA GRIGLIA

Seguite questi semplici consigli e la vostra cottura sarà perfetta. Come la vostra cena.

- Cottura diretta, indiretta o un insieme delle due? Leggete la ricetta e seguite le istruzioni per preparare il barbecue. Il barbecue Weber® consente di realizzare due tipi di cottura: diretta e indiretta. Per informazioni più dettagliate, leggere le pagine che seguono.
- Non cercare di risparmiare tempo mettendo il cibo sul barbecue se questo non è ancora pronto. Lasciar bruciare il carbone fino a quando non si formerà un sottile strato di cenere grigia (tenere aperte le prese d'aria per non far spegnere le fiamme).
- Utilizzare una paletta e delle pinze ma non un forchettone. Molte persone utilizzano questo utensile per muovere la carne; in questo modo però i succhi e i sapori fuoriescono e il cibo finisce per seccarsi.
- Assicurarsi che il cibo sia ben posizionato sul barbecue quando il coperchio è abbassato. L'ideale è che rimanga uno spazio di almeno 2,5 cm tra il cibo e il coperchio.
- Cercare di resistere alla tentazione di aprire il coperchio ogni due minuti per controllare se il cibo è pronto. Ogni volta che si alza il coperchio si disperde calore, il che significa che servirà più tempo per completare la cottura.
- A meno che la ricetta non lo richieda espressamente, girate il cibo solo una volta.
- Tenendo abbassato il coperchio del barbecue, potrete tenere sotto controllo le fiammate, ridurre i tempi di cottura e in generale ottenere migliori risultati.
- Cercate di non utilizzare una paletta per pressare cibi come gli hamburger. Tutto l'aroma finirà per disperdersi.
- Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicate un leggero strato di olio. Applicate l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo sulla griglia di cottura.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE

Prolungate la durata del vostro barbecue Weber® eseguendo una pulizia completa una volta all'anno.

È MOLTO SEMPLICE:

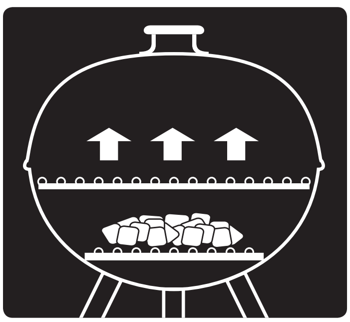
- Assicurarsi che il barbecue sia freddo e che le braci siano completamente spente.
- Rimuovere le griglie di cottura e del carbone.
- Rimuovere le ceneri.
- Pulire il barbecue con acqua e detergente non aggressivo. Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare completamente.
- Non è necessario lavare la griglia di cottura dopo ogni utilizzo. Occorre semplicemente staccare i residui con una spazzola per barbecue o un foglio di alluminio accartocciato, quindi eliminarli con salviette di carta.

COME ACCENDERE IL BARBECUE A CARBONE

- Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, si consiglia di riscaldarlo e di tenerlo acceso per almeno 30 minuti con il coperchio chiuso.
- Aprire il coperchio e tutte le prese d'aria prima di accendere il fuoco. NOTA: per assicurare una circolazione dell'aria appropriata, rimuovere le eventuali ceneri accumulate dal fondo del barbecue (solo dopo che il carbone sarà completamente spento). Per accendersi, il carbone necessita di ossigeno; assicurarsi pertanto che le prese d'aria non siano ostruite.
- Posizionare dei cubetti "accendi-fuoco" WEBER (atossici, inodori e insapori) oppure della carta di giornale accartocciata sotto il carbone e accendere. (utilizzare esclusivamente accendini conformi a EN 1860-3).
- Non procedere alla cottura prima che sul carbone si sia formato uno strato di cenere. Quando le braci saranno coperte da un sottile strato di cenere grigia (dopo circa 25-30 minuti), disporle utilizzando delle pinze a manico lungo, a seconda del metodo di cottura che si utilizzerà.
- Se è gradito un maggior sapore di affumicato, si possono aggiungere legnetti o trucioli in legno duro oppure erbe aromatiche leggermente bagnate come rosmarino, timo o alloro. Prima di iniziare la cottura, posizionare le erbe aromatiche o i legnetti direttamente sulle braci.
- Durante la cottura rimuovere il coperchio del barbecue spostandolo lateralmente invece che sollevarlo verso l'alto. Il sollevamento verso l'alto potrebbe causare un fenomeno di aspirazione e il successivo deposito di cenere sul cibo.

METODI DI COTTURA

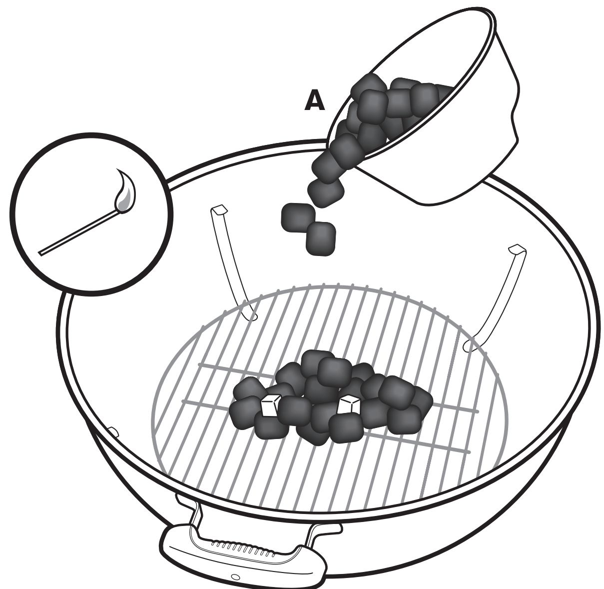
Il barbecue consente di realizzare due tipi di cottura: diretta e indiretta.

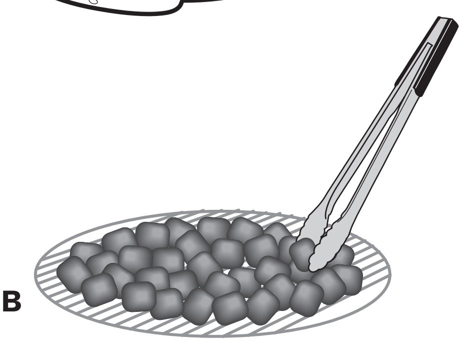


METODO DIRETTO

Con il metodo diretto il cibo viene cotto direttamente sulle braci. Per una cottura uniforme, si consiglia di girare il cibo a metà cottura. Il metodo diretto è ideale per cibi che richiedono meno di 25 minuti di cottura: bistecche, costolette, spiedini, verdure e simili.

1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Utilizzare la vaschetta per carbone **(A)** fornita con il barbecue per misurare la quantità appropriata di carbone da utilizzare (consultare la tabella seguente). Disporre la quantità consigliata di carbone al centro dell'apposita griglia oppure posizionare il carbone in un cesto accenditore RapidFire® Weber®.
3. Accendere il carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia, dopo circa 25-30 minuti. (Quando si utilizza il cesto accenditore RapidFire® Weber® per accendere il carbone, chiudere le prese d'aria in alluminio situate sul fondo del barbecue prima di posizionare le braci roventi sulla griglia del carbone. Aprire nuovamente le prese d'aria dopo aver posizionato il carbone).
4. Utilizzare delle pinze per distribuire in modo uniforme le braci roventi sulla griglia del carbone **(B)**.
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
7. Chiudere il coperchio del barbecue. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la guida all'utilizzo del barbecue contenuta nel presente manuale.

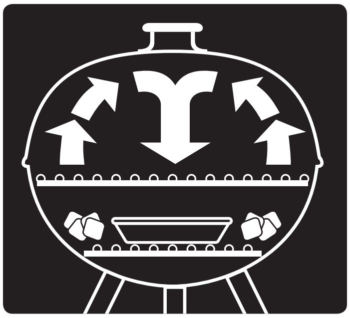




B

COME MISURARE E AGGIUNGERE IL CARBONE CON IL METODO DI COTTURA DIRETTO

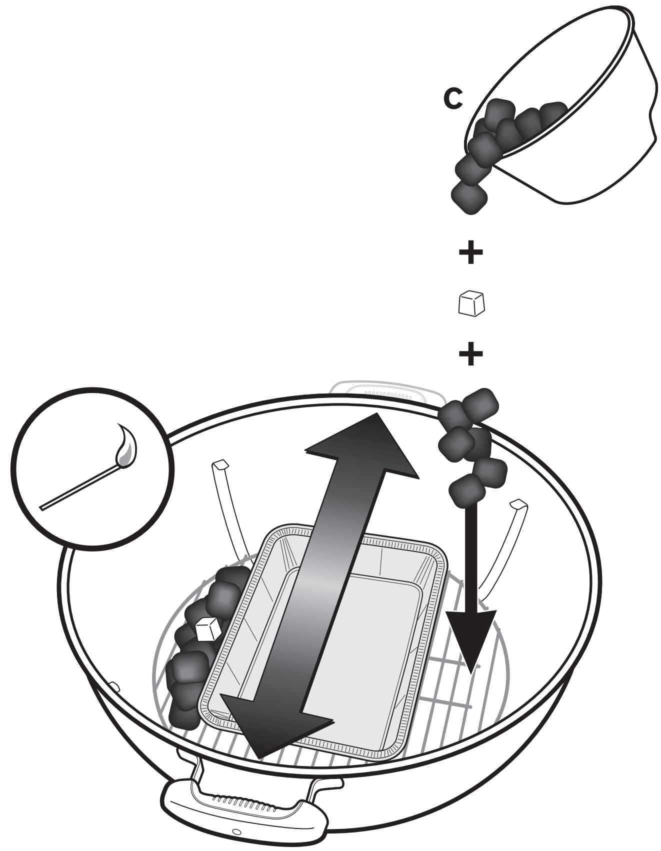
	Diametro del barbecue	Bricchette di carbone	Carbone di faggio	Carbone di legna mista	Bricchette ad elevato potere calorifero Weber
	Go-Anywhere®	13 bricchette	¾ vaschetta	½ vaschetta	10 bricchette
	Smokey Joe® da 37 cm	24 bricchette	¾ vaschetta	1 vaschetta	19 bricchette
	Compact Kettle da 47 cm	30 bricchette	1 vaschetta	¾ vaschetta	25 bricchette
	Compact Kettle da 57 cm	40 bricchette	2 ½ vaschette	1 ¾ vaschetta	30 bricchette
	Barbecue da 47 cm	30 bricchette	1 vaschetta	1 vaschetta	25 bricchette
	Barbecue da 57 cm	40 bricchette	1 ¾ vaschetta	1 ¼ vaschetta	30 bricchette
	Barbecue da 67 cm	60 bricchette	4 vaschette	2 ¾ vaschette	1 ¼ vaschetta



METODO INDIRETTO

Il metodo indiretto è ideale per cibi con tempi di cottura di almeno 25 minuti o per cibi delicati che con l'esposizione diretta alla fiamma si seccherebbero o si brucerebbero: ad esempio arrosti, pollame in pezzi con osso, pesci interi oppure delicati filetti di pesce. Per impostare la cottura indiretta, disporre il carbone su entrambi i lati del barbecue. Il calore aumenta, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne del barbecue e circola all'interno per cuocere lentamente e in modo omogeneo su tutti i lati. Non è necessario girare il cibo.

NOTA: per i tipi di carne che richiedono più di un'ora di cottura, aggiungere altro carbone su entrambi i lati, come indicato nella tabella seguente.



1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Utilizzare la vaschetta per carbone **(C)** fornita con il barbecue per misurare la quantità appropriata di carbone da utilizzare (consultare la tabella seguente). Disporre la quantità consigliata di carbone su entrambi i lati della griglia del carbone oppure posizionare il carbone in un cesto accenditore RapidFire® Weber®.
3. Accendere il carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia, dopo circa 25-30 minuti. (Quando si utilizza il cesto accenditore RapidFire® Weber® per accendere il carbone, chiudere le prese d'aria in alluminio situate sul fondo del barbecue prima di posizionare le braci roventi sulla griglia del carbone. Posizionare la quantità consigliata di carbone su entrambi i lati della griglia del carbone. Aprire nuovamente le prese d'aria dopo aver posizionato il carbone).
4. Assicurarsi che vi sia uno spazio sufficiente per posizionare una vaschetta "raccogli-grasso" tra le braci.
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura in corrispondenza della vaschetta "raccogli-grasso".
7. Chiudere il coperchio del barbecue. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la guida all'utilizzo del barbecue contenuta nel presente manuale.

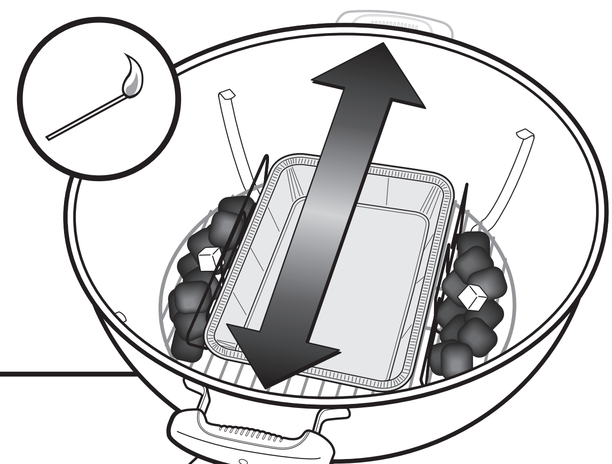
COME MISURARE E AGGIUNGERE IL CARBONE CON IL METODO DI COTTURA INDIRETTO

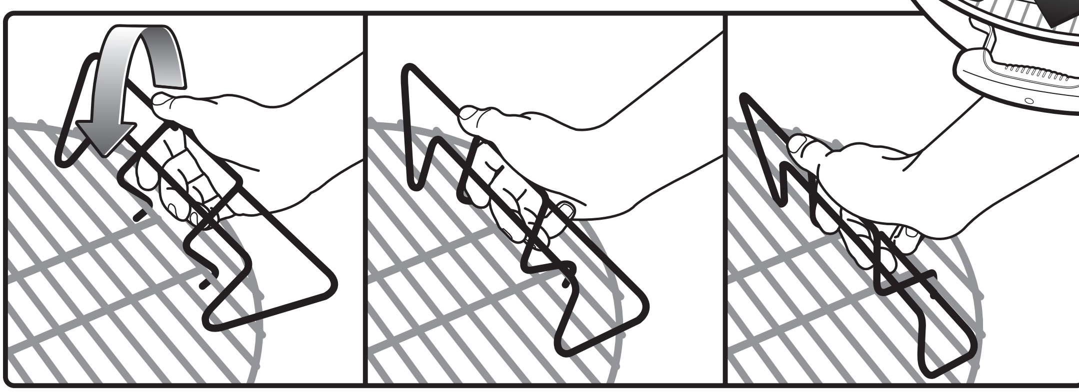
	Bricchette di carbone		Carbone di faggio		Carbone di legna mista		Bricchette ad elevato potere calorifero Weber	
Diametro del barbecue	**Bricchette per la prima ora (per lato)**	**Bricchette da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)**	**Carbone per la prima ora (per lato)**	**Carbone da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)**	**Carbone per la prima ora (per lato)**	**Carbone da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)**	**Bricchette per la prima ora (per lato)**	**Bricchette da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)**
Go-Anywhere®	6 bricchette	2 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	¼ vaschetta	1 manciata	5 bricchette	2 bricchette
Smokey Joe® da 37 cm	7 bricchette	5 bricchette	½ vaschetta	¼ vaschetta	½ vaschetta	¼ vaschetta	6 bricchette	4 bricchette
Compact Kettle da 47 cm	15 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	¼ vaschetta	1 manciata	10 bricchette	4 bricchette
Compact Kettle da 57 cm	20 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	¼ vaschetta	½ vaschetta	1 manciata	15 bricchette	5 bricchette
Barbecue da 47 cm	15 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	½ vaschetta	1 manciata	13 bricchette	4 bricchette
Barbecue da 57 cm	20 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	½ vaschetta	1 manciata	15 bricchette	5 bricchette
Barbecue da 67 cm	30 bricchette	8 bricchette	¾ vaschetta	1 manciata	¾ vaschetta	1 manciata	¾ vaschetta	6 bricchette

IL BARBECUE WEBER PUÒ ESSERE PROVVISTO DI CESTI PORTACARBONE CHAR-BASKET™ O DI GRIGLIE PORTACARBONE

UTILIZZO DELLE GRIGLIE PORTACARBONE

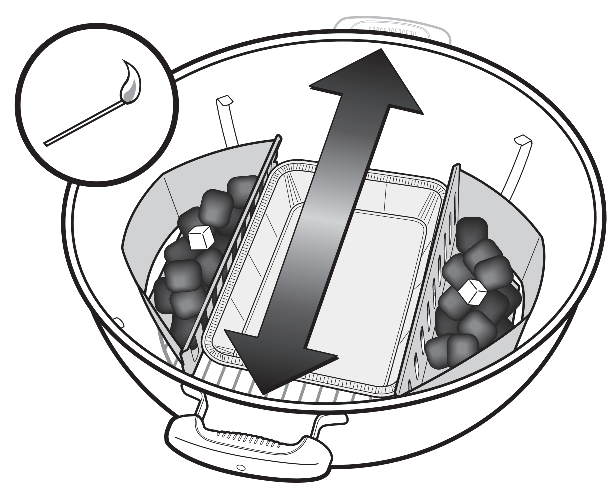
1. Aprire le prese d'aria superiori e inferiori del barbecue e rimuovere il coperchio.
2. Collocare la griglia del carbone in modo tale che le aste in acciaio siano parallele all'asse che collega le maniglie. Le griglie portacarbone risulteranno quindi perpendicolari alle maniglie, in modo tale da garantire una certa distanza tra queste e il carbone.
3. Posizionare le griglie portacarbone agganciandole all'asta più esterna rispetto alle aste centrali della griglia del carbone. Portare il lato interno delle griglie del carbone in corrispondenza della quarta asta fino a quando non scatta in posizione.





UTILIZZO DEI CESTI PORTACARBONE CHAR-BASKET™

1. Aprire le prese d'aria superiori e inferiori del barbecue e rimuovere il coperchio.
2. Posizionare i cesti portacarbone Char-Basket™ perpendicolari alle maniglie, in modo tale da garantire una certa distanza tra queste e il carbone.



Le informazioni di seguito fornite sui tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono puramente indicative. I tempi di cottura dipendono da fattori quali l'altitudine, la presenza di vento, la temperatura esterna e il grado di cottura desiderato.

Utilizzando il metodo diretto per cucinare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e verdure per il tempo indicato in tabella o in base al grado di cottura desiderato, girare il cibo una sola volta durante la cottura.

Arrosti, pollame in pezzi con osso, pesci interi e tagli di carne più spessi che utilizzano il metodo indiretto per il tempo indicato in tabella oppure fino al raggiungimento della temperatura interna desiderata (misurata con un termometro a lettura istantanea). Se non diversamente indicato, i tempi di cottura si riferiscono alla cottura media di carne di manzo (così come definita dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti).

NOTA: indicazioni generali per la cottura del pesce: dai 4 ai 5 minuti per spessori di 1,25 cm oppure dagli 8 ai 10 minuti per spessori di 2,5 cm.

Manzo	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
bistecca: controfiletto, fiorentina, costata, bistecca con l'osso o filetto	1,9 cm di spessore	**4 - 6 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
	3,8 cm di spessore	**10 - 14 minuti:** scottare per 6 - 8 minuti a fuoco alto - metodo diretto,grigliare per 4 - 6 minuti a fuoco alto - cottura indiretta
	5 cm di spessore	**14 - 18 minuti:** scottare per 6 - 8 minuti a fuoco alto - metodo diretto,grigliare per 8 - 10 minuti a fuoco alto - metodo indiretto
bistecca di sottocoscio	da 0,45 a 0,68 kg, 1,9 cm di spessore	**8 - 10 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
polpette di manzo	1,9 cm di spessore	**8 - 10 minuti,** fuoco alto - metodo diretto

Maiale	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
costoletta, senz'osso o con l'osso	1,9 cm di spessore	**6 - 8 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
	2,5 cm di spessore	**8 - 10 minuti,** fuoco medio - metodo diretto
costine	da 0,45 a 0,90 kg	**3 - 4 ore,** fuoco basso - metodo indiretto
costine	da 0,90 a 1,36 kg	**3 - 4 ore,** fuoco basso - metodo indiretto
costine, con l'osso	da 1,36 a 1,81 kg	**1½ - 2 ore,** fuoco medio - metodo indiretto

Pollame	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
petto di pollo, disossato, senza pelle	da 170 a 226 g	**8 - 12 minuti,** fuoco medio - metodo diretto
coscia di pollo, disossata, senza pelle	113 g	**8 - 10 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
petto di pollo, con l'osso	da 283 a 340 g	**30 - 40 minuti,** fuoco medio - metodo indiretto
pollo in pezzi, coscia / anca con osso		**30 - 40 minuti,** fuoco medio - metodo indiretto
ala di pollo	da 56 a 85 g	**18 - 20 minuti,** fuoco medio - metodo diretto
pollo, intero	da 1,4 a 1,8 kg	**1- 1½ ore,** fuoco medio - metodo indiretto
galletto	da 0,45 a 0,90 kg	**50 - 60 minuti,** fuoco alto - metodo indiretto
tacchino, intero, non ripieno	da 4,5 a 5,4 kg	**2½ - 3½ ore,** fuoco basso - metodo indiretto
	da 5,9 a 6,8 kg	**3½ - 4½ ore,** fuoco basso - metodo indiretto

Pesce e frutti di mare	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
pesce, filetto o tranci	da 0,63 a 1,25 cm di spessore	**3 - 5 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
	da 2,5 a 3 cm di spessore	**10 - 12 minuti,** fuoco alto - metodo diretto
pesce, intero	0,45 kg	**15 - 20 minuti,** fuoco medio - metodo indiretto
	1,4 kg	**30 - 45 minuti,** fuoco medio - metodo indiretto

Verdure	Tempo di cottura indicativo
asparagi	**4 - 6 minuti,** fuoco medio - metodo diretto
mais: con la buccia / senza buccia	**25 - 30 minuti** fuoco medio - metodo diretto, con la buccia / **10 - 15 minuti** fuoco medio - metodo diretto, senza buccia
funghi: shiitake o champignon / prataioli "Portobello"	**8 - 10 minuti** fuoco medio - metodo diretto, shiitake o champignon / **10 - 15 minuti** fuoco medio - metodo diretto, prataioli "Portobello"
cipolle: tagliate a metà / a fette di 1,25 cm	**35 - 40 minuti** fuoco medio - metodo indiretto / **8 - 12 minuti** fuoco medio - metodo diretto
patate: intere / a fette di 1,25 cm	**45 - 60 minuti** fuoco medio - metodo indiretto / **14 - 16 minuti** fuoco medio - metodo diretto

HVIS DET IKKE TAS HENSYN TIL DISSE FARENE, ADVARSLENE OG DET IKKE UTVISES FORSIKTIGHET KAN DET FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØD, BRANN ELLER EKSPLOSJON SOM FØRER TIL SKADE PÅ EIENDOM.

⚠ **SIKKERHETSSYMBOLENE (⚠)** varsler deg om viktig **SIKKERHETS**-informasjon.

⚠ Varslingsordene **FARE, ADVARSEL,** eller **FORSIKTIG** vil brukes sammen med ⚠ **SIKKERHETSSYMBOLET.**

⚠ **FARE** vil identifisere den alvorligste faren.

⚠ Vennligst les all sikkerhetsinformasjon som finnes i denne brukerhåndboken.

⚠ FARE

⚠ Dersom du ikke etterkommer anvisningene under Fare, Advarsel og Forsiktig i denne brukerhåndboken, kan det medføre alvorlige personskader eller dødsfall, eller til brann eller eksplosjon som forårsaker materielle skader.

⚠ Må ikke brukes innendørs! Denne grillen er bare konstruert til utendørs bruk. Det vil samle seg giftige gasser og forårsake alvorlig personskade eller død, hvis den brukes innendørs.

⚠ Denne grillen skal bare brukes utendørs på et godt ventilert sted. Skal ikke brukes i en garasje, bygning, skjul eller annet innelukket område.

⚠ Bruk aldri denne grillen under et brennbart overbygg eller overheng.

⚠ ADVARSEL! Bruk ikke sprit eller bensin til opptenning eller tenning på nytt! Bruk bare opptenningsblokker som tilfredsstiller EN 1860-3.

⚠ Feilmontering kan være farlig. Følg monteringsanvisningene i denne håndboken. Bruk ikke denne grillen med mindre alle deler er på plass. Pass på at enten askeoppsamleren er godt festet til benene under bunnen av grillen, eller at askeoppsamleren med stor kapasitet er på plass, før du tenner grillen.

⚠ Det må ikke tilsettes tennvæske eller briketter som er impregnert med tennvæske til varme briketter. Sett lokket på tennvæsken etter bruk, og plasser den i sikker avstand fra grillen.

⚠ Bruk ikke bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker til opptenning av brikettene. Fjern væske som kan ha siget gjennom bunnventilene før brikettene tennes, hvis du bruker tennvæske på brikettene.

⚠ Du må være forsiktig når du bruker grillen. Den vil være varm under steking og bør ikke forlates uten tilsyn under bruk.

⚠ ADVARSEL! Hold barn og dyr unna. La ikke spedbarn, barn eller kjæledyr oppholde seg nær en varm grill, uten tilsyn.

⚠ VÆR OPPMERKSOM PÅ! Denne grillen blir meget varm, så den må ikke flyttes når den er i bruk. La grillen kjøle ned før den flyttes.

⚠ Grillen må ikke brukes innenfor 1,6 m fra brennbart materiale. Brennbart materiale omfatter, men er ikke begrenset til tre eller behandlet tregulv, terrasser eller hagestuer.

⚠ Det må ikke fjernes aske før alle brikettene er helt utbrent og helt slukket og grillen er kald.

⚠ Legg alltid briketter i Char-Baskets™ eller på toppen av den nedre (brikett) risten. Legg ikke briketter direkte i bunnen av grillen.

⚠ Bruk ikke klær med vide ermer når grillen tennes eller brukes.

⚠ Grillen må ikke brukes i sterk vind.

⚠ ADVARSEL

⚠ Grillen må alltid stå på et flatt, jevnt underlag.

⚠ Ta av lokket når brikettene tennes.

⚠ Du må ikke berøre grillristen eller brikettristen, asken, brikettene eller grillen for å kontrollere om det er varmt.

⚠ Bruk ikke vann for å kontrollere stikkflammer eller for å slukke brikettene, fordi det kan skade porselensemaljen. Steng lufteventilene litt i bunnen (spjeldene) og sett på lokket.

⚠ Slukk brikettene når stekingen er ferdig. Steng alle ventiler (spjeld) etter at lokket er satt på.

⚠ Du må alltid bruke grillvotter under steking, justering av ventiler (spjeld), når det tilsettes briketter og håndtering av termometeret eller lokket.

⚠ Bruk riktig grillverktøy med langt og varmebestandig håndtak.

⚠ Enkelte modeller kan ha inkludert Tuck-Away™ lokkholder. Tuck-Away™ lokkholderen brukes til å oppbevare lokket, mens du kontrollerer eller vender kjøttet. Bruk ikke Tuck-Away™ lokkholderen som håndtak til å løfte eller flytte grillen. Bruk kroken på innsiden av lokket til å henge lokket på siden av grillen, på de modellene som ikke har Tuck-Away™-funksjonen. Man må ikke plassere varmt lokk på tepper eller gress. Lokket må ikke henges på grillhåndtaket.

⚠ Kast ikke varme briketter slik at man kan tråkke på dem eller føre til brann. Kast ikke aske eller briketter før de er helt slukket. Grillen må ikke lagres før asken og brikettene er helt slukket.

⚠ Hold grillområdet fritt for antennelige gasser og væsker, slik som bensin, alkohol, etc., og andre brennbare materialer.

⚠ Elektriske startere må håndteres og lagres forsiktig.

⚠ Elektriske ledninger må holdes unna de varme overflatene på grillen og unna trafikkert område.

⚠ Konsumering av alkohol, medisiner på eller uten resept kan svekke brukerens evne til å montere eller bruke apparatet på en riktig og trygg måte.

⚠ Denne Weber®-grillen skal ikke monteres i eller på campingvogner og/eller båter.

⚠ Denne grillen er ikke beregnet til å være, eller skal aldri brukes, som et varmeapparat.

⚠ ADVARSEL

⚠ Hvis du dekker bunnen i grillen med aluminiumsfolie vil det hindre luftstrømmen. Bruk i stedet en dryppanne for å fange opp drypping fra kjøttet når det stekes med den indirekte metoden.

⚠ Bruk av skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen eller fjerning av aske vil skade finishen.

⚠ Bruk av skuremidler på grillristene eller i selve grillen vil skade finishen.

⚠ Grillen bør rengjøres nøye regelmessig.

GODE RÅD

HYGIENETIPS FOR MATEN

- Vask hendene godt med varmt såpevann før du starter forberedelsene til måltidet og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.
- La ikke kjøtt, fisk eller fjærkre tine i romtemperatur. Det må tines i et kjøleskap.
- Stekt kjøtt må aldri plasseres på samme tallerken som det har vært rått kjøtt på.
- Vask alle tallerkener og alt stekeutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk, i varmt såpevann og skyll.

ENKLE TRINN FOR BEDRE GRILLING

Hvis du følger disse tipsene skal det gå det bra. Også med maten din.

- Direkte, indirekte, eller litt av begge deler? Les oppskriften og se i instruksjonene om innstilling av grillen. Det er to metoder for grilling i en Weber®-grill — direkte og indirekte. Se følgende sider om spesielle instruksjoner.
- Ikke prøv å spare tid ved å plassere maten på en grill som ikke er helt klar. La brikettene brenne til de har en lys grå askeoverflate (hold ventilene åpne slik at ilden ikke slukker).
- Bruk en stekespade og tang, men ikke gaffel. Du har muligens sett mennesker som pirker i kjøttet med en, men det forårsaker at saften og smaken forsvinner og kjøttet kan bli tørt.
- Pass på at kjøttet får plass på grillen og sett på lokket. Det er ideelt med minst 2,5 cm mellom maten og lokket.
- Motstå fristelsen av å åpne lokket og kontrollere maten annet hvert minutt. Hver gang du løfter på lokket forsvinner varmen, noe som betyr at det vil ta lengre tid før maten er på bordet.
- Snu maten bare en gang, hvis ikke oppskriften sier noe annet.
- Du kan kontrollere stikkflammer, redusere steketiden og oppnå et bedre resultat hvis du steker med lokket på.
- Motstå fristelsen av å bruke stekespaden til å trykke på kjøttet, slik som hamburgere. Du trykker ut all den vidunderlige smaken.
- Et tynt lag med olje vil hjelpe til å gjøre maten jevnt brun og hindre at den fester seg til grillristen. Smør eller spray alltid olje på maten, ikke direkte på grillristen.

ENKELT VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Bevare Weber®-grillen din ved å rengjøre den minst en gang i året.

DET ER ENKELT:

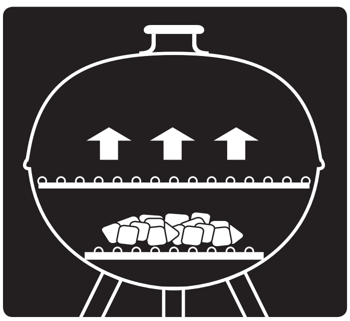
- Pass på at grillen er kald og brikettene er helt slukket.
- Ta vekk grillristene og brikettristen.
- Ta bort asken.
- Vask grillen med mild såpe og vann. Skyll godt med rent vann og tørk.
- Det er ikke nødvendig å vaske grillristen hver gang den har vært brukt. Det er enkelt å løsne rester med en messingbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie, tørk av med papirhåndkle.

HVORDAN STARTE GRILLING MED BRIKETTER

- Vi anbefaler at grillen varmes opp og brikettene holdes rødglødende, med lokket på, i minst 30 minutter før grillingen begynner for første gang.
- Åpne lokket og alle lufteventilene før det tennes. MERK: Fjern oppsamlet aske fra bunnen av grillen hvis det er noe (bare etter at brikettene er helt slukket), for å få god luftstrøm. Brikettene trenger oksygen for å brenne, så pass på at ikke noe blokkerer ventilene.
- Plasser enten opptenningsblokker (de er giftfrie, luktfrie og smakfrie) eller sammenkrøllet avispapir under briketthaugen og tenn opp. (Bruk bare opptenningsblokker som tilfredsstiller EN 1860-3.)
- Det må ikke grilles før brikettene har et askelag. Når brikettene er dekket av lys grå aske (vanligvis 25 til 30 minutter) skal brikettene ordnes med tang med langt håndtak til den stekemetoden du vil bruke.
- For å få røksmak kan det tilsettes treflis eller trestykker eller fuktet friske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Plasser trestykker eller urter på brikettene like før du skal starte grillingen.
- Når man tar av lokket under grillingen, løftes det heller til siden enn rett opp. Hvis det løftes rett opp kan det skape undertrykk, og trekke asken opp på maten.

STEKEMETODER

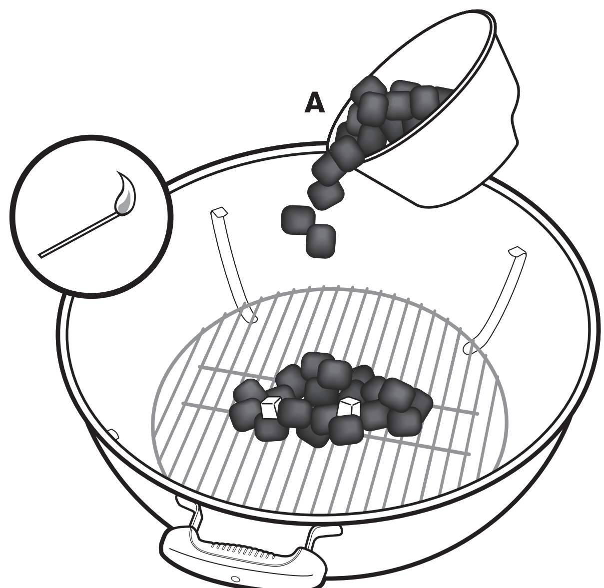
Det er to metoder for grilling, den indirekte og direkte metoden.

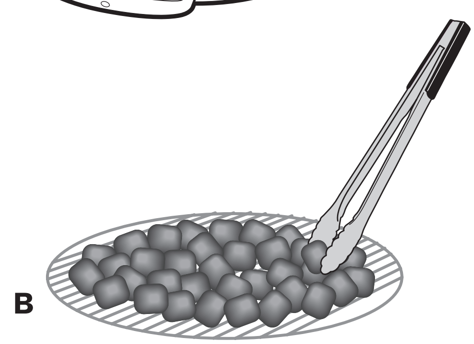


DIREKTE METODE

Den direkte metoden betyr at kjøttet stekes direkte over klargjorte briketter. For jevn steking skal kjøttet vendes en gang halvveis under steketiden. Bruk den direkte metoden på kjøtt som tar mindre enn 25 minutter å steke: biffer, koteletter, kebab, grønnsaker osv.

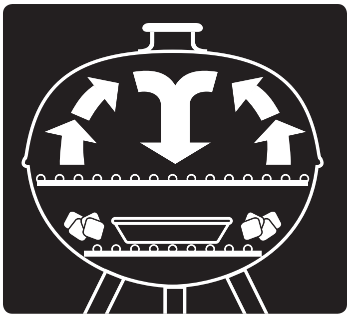
1. Åpne alle ventilene.
2. Bruk brikettkoppen **(A)** som ble levert med grillen, for å måle den passende mengden med briketter som skal brukes (se i tabellen nedenfor). Stable anbefalt mengde med briketter i midten av brikettristen eller lag en briketthaug i Weber® RapidFire®-grillstarter.
3. Tenn brikettene. La lokket stå åpent til brikettene har fått et lyst grått askelag, ca. 25 til 30 minutter. (Når du bruker Weber® RapidFire®-grillstarter for å tenne brikettene, må du stenge aluminiumsventilene i bunnen av grillen før du heller varme briketter på brikettristen. Glem ikke å åpne ventilene etter at du har helt på briketter.)
4. Bruk tang for å spre varme briketter jevnt over brikettristen **(B)**.
5. Legg grillristen over brikettene.
6. Legg kjøttet på grillristen.
7. Legg lokket på grillen. Se i grillguiden i denne brosjyren for anbefalte steketider.





GUIDE FOR MÅL OG TILSETNING AV BRIKETTER TIL STEKING MED DEN DIREKTE METODEN

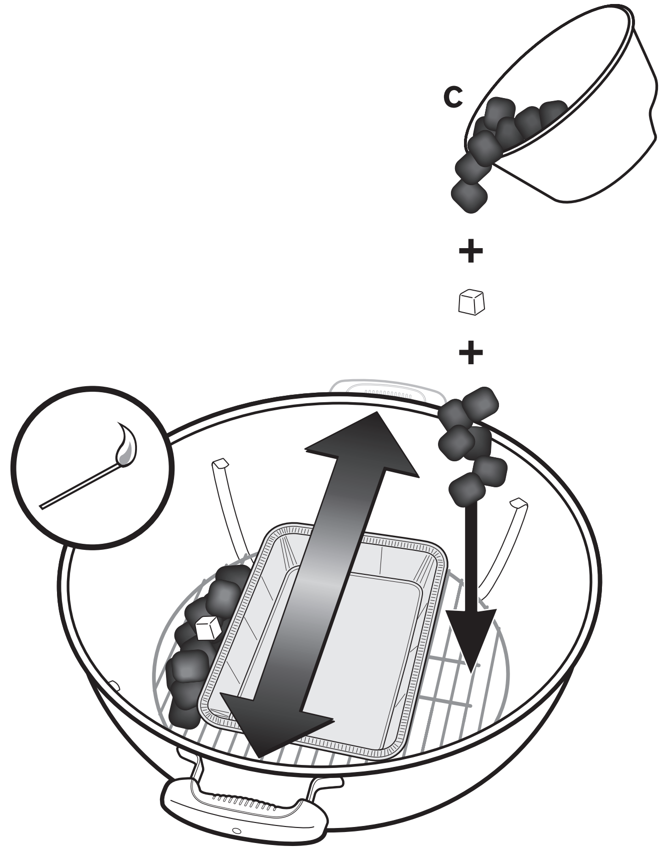
	Diameter på grill	Briketter	Grove briketter av bøk	Grove briketter av blandingstre	Weber "heat bead" briketter
	Go-Anywhere®	13 briketter	¾ kopp	½ kopp	10 briketter
	37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ kopp	1 kopp	19 briketter
	47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 kopp	¾ kopp	25 briketter
	57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ kopp	1 ¾ kopp	30 briketter
	47 cm Kettles	30 briketter	1 kopp	1 kopp	25 briketter
	57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ kopp	1 ¼ kopp	30 briketter
	67 cm Kettles	60 briketter	4 kopper	2 ¾ kopp	1 ¼ kopp



INDIREKTE METODE

Bruk den indirekte metoden på kjøtt som trenger 25 minutter eller mer steketid, eller som er så fintfølende at direkte flamme ville tørke dem ut eller svi dem. Eksempler er steker, fjærkrestykker med ben, og hel fisk så vel som fiskefileter. Klargjorte briketter legges på begge sider av kjøttet, for å bruke indirekte steking. Varmen stiger og reflekteres i lokket på overflatene inne i grillen og sirkulerer og steker kjøttet jevnt på alle sidene. Du trenger ikke å snu kjøttet.

MERK: For kjøtt som trenger mer enn en times steking, må det tilsettes briketter på hver side som vist i tabellen nedenfor.



1. Åpne alle ventilene.
2. Bruk brikettkoppen **(C)** som ble levert med grillen, for å måle den passende mengden med briketter som skal brukes (se i tabellen nedenfor). Legg anbefalt mengde med briketter på hver side av brikettristen eller lag en brikettaug i Weber® RapidFire®-grillstarter.
3. Tenn brikettene. La lokket stå åpent til brikettene har fått et lyst grått askelag, ca. 25 til 30 minutter. (Når du bruker Weber® RapidFire®-grillstarter for å tenne brikettene, må du stenge aluminiumsventilene i bunnen av grillen før du heller varme briketter på brikettristen. Legg anbefalt mengde med briketter på hver side av brikettristen. Glem ikke å åpne ventilene etter at du har helt på briketter.)
4. La det være nok plass til en dryppanne mellom brikettene.
5. Legg grillristen over brikettene.
6. Legg kjøttet på grillristen direkte over dryppannen.
7. Legg lokket på grillen. Se i grillguiden i denne brosjyren for anbefalte steketider.

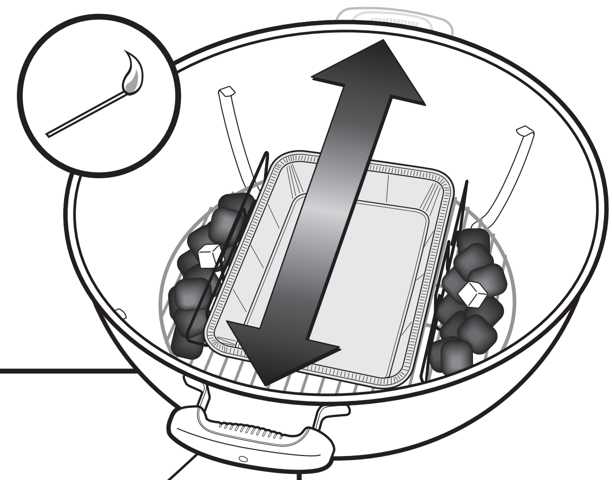
GUIDE FOR MÅL OG TILSETNING AV BRIKETTER TIL STEKING MED DEN INDIREKTE METODEN

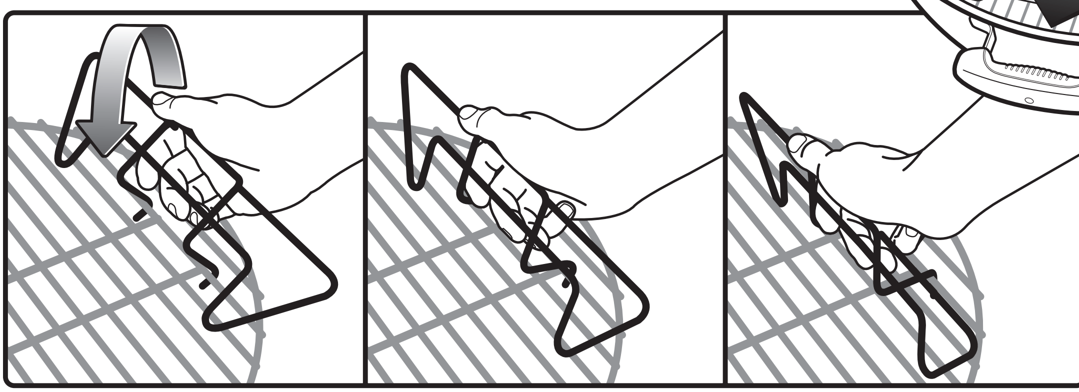
	Briketter		Grove briketter av bøk		Grove briketter av blandingstre		Weber "heat bead" briketter	
Diameter på grill	**Briketter til den første timen (per side)**	**Briketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)**	**Briketter til den første timen (per side)**	**Briketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)**	**Briketter til den første timen (per side)**	**Briketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)**	**Briketter til den første timen (per side)**	**Briketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)**
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ kopp	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull	5 briketter	2 briketter
37 cm Smokey Joe®	7 briketter	5 briketter	½ kopp	¼ kopp	½ kopp	¼ kopp	6 briketter	4 briketter
47 cm Compact Kettle	15 briketter	7 briketter	½ kopp	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull	10 briketter	4 briketter
57 cm Compact Kettle	20 briketter	7 briketter	½ kopp	¼ kopp	½ kopp	1 håndfull	15 briketter	5 briketter
47 cm Kettles	15 briketter	7 briketter	½ kopp	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull	13 briketter	4 briketter
57 cm Kettles	20 briketter	7 briketter	½ kopp	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull	15 briketter	5 briketter
67 cm Kettles	30 briketter	8 briketter	¾ kopp	1 håndfull	¾ kopp	1 håndfull	¾ kopp	6 briketter

WEBERGRILLEN DIN KAN OGSÅ HA CHAR-BASKET™ BRIKETTKURVER ELLER BRIKETTSKILLERE

BRUKE BRIKETTSKILLERE

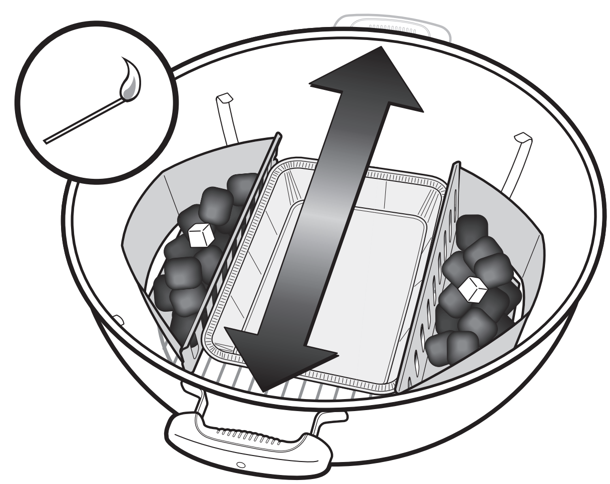
1. Åpne topp og bunnventilene på grillen og ta av lokket.
2. Plasser brikettristen slik at stålsprossene går på tvers over grillen fra håndtak til håndtak. Ved å gjøre dette vil brikettskillerne bli montert motsatt av grillhåndtakene, slik at brikettene ikke kommer bort i håndtakene.
3. Plasser brikettskillerne slik at de hektes over de rette sprossene mot sidene av brikettristen. Fronten på brikettskillerne skal smettes over fjerde sprosse på brikettristen og klikke på plass.





BRUKE CHAR-BASKET™ BRIKETTKURVER

1. Åpne topp og bunnventilene på grillen og ta av lokket.
2. Plasser Char-Basket™ brikettkurvene motsatt av grillhåndtakene, slik at brikettene ikke kommer bort i håndtakene.



Følgende kjøttstykker, tykkelser, vekt og steketider er kun ment som veiledende, ikke som faste regler. Steketiden avhenger av slike faktorer som vind, utetemperatur og den ønskede graden av gjennomsteking.

For biffer, fiskefileter, kyllingstykker uten ben og grønnsaker, kan det brukes den direkte metoden, for tiden som er gitt i tabellen eller den ønskede graden av gjennomsteking, hvis det vendes en gang halvveis under steketiden.

Til steker, fjærkre med ben, hel fisk og tykkere stykker brukes den indirekte metoden, for den tiden som er oppgitt i tabellen eller inntil det lettleselige termometeret når ønsket innvendig temperatur. Steketiden for oksekjøtt er gitt fra landbruksdepartementet i USA med definisjonen på medium gjennomsteking uten annen merknad.

MERK: Generell regel for steking av fisk: 4 til 5 minutter per 1,25 cm tykkelse; 8 til 10 minutter per 2,5 cm tykkelse.

Oksekjøtt	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
biff: new york, lårstek, bryst, t-ben eller mørbrad	1,9 cm tykk	**4 til 6 minutter** på direkte høy varme
	3,8 cm tykk	**10 til 14 minutter:** grilles 6 til 8 minutter på direkte høy varme,grilles 4 til 6 minutter på indirekte høy varme
	5 cm tykk	**14 til 18 minutter:** grilles 6 til 8 minutter på direkte høy varme,grilles 8 til 10 minutter på indirekte høy varme
flankestek	0,45 til 0,68 kg, 1,9 cm tykk	**8 til 10 minutter** på direkte høy varme
hakket oksekjøtt	1,9 cm tykk	**8 til 10 minutter** på direkte høy varme

Svinekjøtt	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
kotelett, uten ben eller med ben	1,9 cm tykk	**6 til 8 minutter** på direkte høy varme
	2,5 cm tykk	**8 til 10 minutter** på direkte medium
ribber, baby back	0,45 kg til 0,90 kg	**3 til 4 timer** på indirekte lav
ribbe, spareribs	0,90 kg til 1,36 kg	**3 til 4 timer** på indirekte lav
ribbe, landstil, med ben	1,36 kg til 1,81 kg	**1½ til 2 timer** på indirekte medium

Fjærkre	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
kyllingbryst, benløst, skinnfritt	170 g til 226 g	**8 til 12 minutter** på direkte medium
kyllinglår, benløst, skinnfritt	113 g	**8 til 10 minutter** på direkte høy varme
kyllingbryst, med ben	283 g til 340 g	**30 til 40 minutter** på indirekte medium
kyllingstykker, kyllinglår		**30 til 40 minutter** på indirekte medium
kyllingvinger	56 g til 85 g	**18 til 20 minutter** på direkte medium
hel kylling	1,4 kg til 1,8 kg	**1 til 1½ 2 timer** på indirekte medium
oppdrettskylling	0,45 kg til 0,90 kg	**50 til 60 minutter** på indirekte høy
hel kalkun, uten stuffing	4,5 kg til 5,4 kg	**2½ til 3½ timer** på indirekte lav
	5,9 kg til 6,8 kg	**3½ til 4½ timer** på indirekte lav

Fisk og sjømat	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
fisk, filet eller biff	0,63 cm til 1,25 cm tykk	**3 til 5 minutter** på direkte høy
	2,5 cm til 3 cm tykk	**10 til 12 minutter** på direkte høy
hel fisk	0,45 kg	**15 til 20 minutter** på indirekte medium
	1,4 kg	**30 til 45 minutter** på indirekte medium

Grønnsaker	Ca. grilltid
asparges	**4 til 6 minutter** på direkte medium
mais: med blader / uten blader	**25 til 30 minutter** direkte medium, med blader / **10 til 15 minutter** direkte medium, uten blader
sopp: små / portabello	**8 til 10 minutter** direkte medium, shiitake eller bunn / **10 til 15 minutter** direkte medium, portabello
løk: halv / 1,25 cm skiver	**35 til 40 minutter** indirekte medium / **8 til 12 minutter** direkte medium
poteter: hel / 1,25 cm skiver	**45 til 60 minutter** indirekte medium / **14 til 16 minutter** direkte medium

NO

OVERHOLDES DISSE FARE- OG ADVARSELSEKLÆRINGER IKKE, KAN DET MEDFØRE ALVORLIGE KVÆSTELSER ELLER DØDEN, ELLER DET KAN UDLØSE EN BRAND ELLER EKSPLOSION, DER RESULTERER I TINGSKADER.

⚠ **SIKKERHEDSSYMBOLER (⚠)** vil advare dig om vigtige **SIKKERHEDS-**oplysninger.

⚠ Signalordene **FARE, ADVARSEL** eller **FORSIGTIG** ses sammen med ⚠ **SIKKERHEDSSYMBOLET.**

⚠ **FARE** betegner den alvorlige fare.

⚠ Vær venlig at læse alle de sikkerhedsinformationer, der findes i denne brugervejledning.

⚠ FARE

⚠ Følger man ikke de oplysninger om farer og advarsler, som findes i brugervejledningen, kan det medføre alvorlige personskader eller døden eller skader på ting ved brand eller eksplosion.

⚠ Må aldrig anvendes indendørs! Denne grill må kun anvendes udendørs. Anvendes den indendørs, kan der ophobes giftige dampe, som forårsager alvorlige kvæstelser eller døden.

⚠ Denne grill må kun anvendes udendørs på et sted med god ventilation. Må ikke anvendes i en garage, bygning, skur eller noget andet indelukket område.

⚠ Brug ikke denne grill under overdækninger af brandbart materiale.

⚠ FORSIGTIG! Benyt aldrig sprit eller benzin til at tænde eller genantænde! Benyt kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3.

⚠ Forkert samling kan være farlig. Sørg for at følge samlevejledningen omhyggeligt. Anvend ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Sørg for, at enten askeskuffen er ordentligt fastgjort til benene under grillkuglen, eller at den rummelige askeskuffe er på plads, før grillen tændes.

⚠ Kom ikke tændvæske eller kul mættet med tændvæske på brændende eller varme kul. Sæt hætten på tændvæsken efter brug, og sæt den et sikkert sted borte fra grillen.

⚠ Anvend aldrig benzin, alkohol eller andre meget flygtige væsker til at antænde kullet. Fjern al væske, der kan være løbet ud af bundspjældene, før briketterne antændes, hvis der anvendes kultændvæske.

⚠ Du bør udvise rimelig forsigtighed, når du bruger grillen. Den bliver varm under grillningen, og må aldrig efterlades uovervåget.

⚠ ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk. Tillad aldrig spædbørn, børn eller kæledyr at opholde sig i nærheden af en varm grill uden opsyn.

⚠ VIGTIGT! Denne grill bliver meget varm, så den må aldrig flyttes, mens den er i brug. Lad grillen køle af, inden den flyttes.

⚠ Anvend aldrig grillen inden for 1,5 meter fra noget som helst antændeligt materiale. Antændelige materialer omfatter, men er ikke begrænsede til træ eller behandlede trægulve, patioer og verandaer.

⚠ Asken må ikke fjernes, før alt kul er helt færdigbrændt, og alt er slukket, og grillen er kold.

⚠ Læg altid kul i Char-Baskets™ kulbakken eller oven på den nederste (kul) rist. Læg ikke kul direkte i kuglens bund.

⚠ Vær ikke iført tøj med løsthængende ærmer, mens du tænder eller anvender grillen.

⚠ Benyt aldrig grillen i kraftig blæst.

⚠ ADVARSEL

⚠ Sørg for, at grillen altid står helt plant på et stabilt underlag.

⚠ Tag låget af grillen, mens den tændes, og kullene begynder at brænde.

⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulriste, aske, kul eller grillen for at mærke, om de er varme.

⚠ Brug ikke vand til at neddæmpe opflamninger eller til at slukke kul, da det kan ødelægge porcelænsoverfladen. Luk bundspjældene lidt, og læg låget på kuglen.

⚠ Sluk kullene, når grillningen er færdig. Luk alle spjæld efter at have lagt låget på.

⚠ Der skal altid bruges grillhandsker, mens man griller, justerer luftspjæld, tilføjer flere kul og håndterer termometeret eller låget.

⚠ Benyt ordentlige grillredskaber med lange håndtag, der kan tåle varme.

⚠ Ved nogle modeller medfølger Tuck-Away™ lågholderen. Tuck-Away™ lågholderen bruges til at holde låget, mens man ser til maden eller vender den. Brug ikke Tuck-Away™ lågholderen som håndtag til at løfte eller flytte grillen. For modeller uden Tuck-Away™ lågholder bruges krogen på lågets inderside til at hænge det på grillkuglens side. Læg aldrig et varmt låg på gulvtæppe eller græs. Hæng ikke låget på kuglehåndtaget.

⚠ Læg ikke varme kul, hvor de kan blive trådt på eller være til brandfare. Udtøm aldrig aske og kul, før de er helt slukkede. Sæt ikke grillen på plads, før aske og kul er helt slukket.

⚠ Sørg for at holde alle brandfarlige dampe og væsker, f.eks. benzin, alkohol og andre antændelige materialer, langt væk fra grillområdet.

⚠ Varme el-startere skal håndteres og opbevares omhyggeligt.

⚠ Sørg for at elledninger og kabler holdes væk fra grillens varme overflader og fra områder, hvor mange færdes.

⚠ Brug af alkohol, håndkøbs- eller receptmedicin kan forringe brugerens evne til at foretage korrekt samling eller sikker betjening af udstyret.

⚠ Denne Weber®-grill må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.

⚠ Denne Weber®-grill er ikke beregnet til og må ikke bruges til opvarmning.

⚠ FORSIGTIG!

⚠ Fores kuglen med alufolie, forhindrer det luften i at strømme igennem. Brug i stedet for en drypbakke til opfange dryp fra kødet, når det grilles med den indirekte metode.

⚠ Overfladen beskadiges, hvis der bruges skarpe genstande til at rense grillristen eller fjerne asken.

⚠ Overfladen beskadiges, hvis der bruges ridsende rengøringsmidler på grillristen eller selve grillen.

⚠ Grillen skal jævnligt rengøres grundigt.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM FØDEVARESIKKERHED

- Vask omhyggeligt hænderne i varmt sæbevand, inden tilberedningen af noget måltid påbegyndes og efter håndtering af frisk kød, fisk og fjerkræ.
- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optøs ved stuetemperatur. Optøningen skal ske i køleskabet.
- Læg aldrig grillet mad på samme tallerken, som bruges til rå fødevarer.
- Vask alle tallerkner og grillredskaber, som har været i berøring med råt kød eller fisk, med varmt sæbevand, hvorefter de skylles.

ENKLE TRIN TIL OPTIMAL GRILLNING

Følg disse tips, og det går ikke i vasken. Det gør dit måltid heller ikke.

- Direkte, indirekte eller lidt af begge dele? Læs opskriften og følg anvisningerne, når du samler din grill. Der er 2 metoder til at grille på en Weber® grill - direkte og indirekte. Læs de næste sider for at få specifik vejledning.
- Prøv ikke på at spare tid ved at lægge maden på en grill, der ikke er helt klar. Lad briketterne brænde, til de dækkes af et lag lysegrå aske (lad spjældene stå åbne, så ilden ikke slukkes).
- Brug paletkniv og tang, men ikke gaflen. Du har sandsynligvis set folk, der prikker i deres kød med en gaffel, men det får saft, kraft og smag til at forsvinde, og det kan udtørre maden.
- Kontrollér, at maden kan være på grillen, når låget er lukket. Det er bedst med en afstand på 2,5 cm mellem maden og låget.
- Modstå lysten til at løfte låget og kontrollere måltidet med få minutters mellemrum. Hver gang låget løftes, slipper der varme ud, hvilket betyder, at det varer længere, inden måltidet står på bordet.
- Medmindre opskriften siger noget andet, vendes maden kun én gang.
- Du kan regulere opflamninger, reducere grilltiden og få langt bedre resultater, hvis du griller med lukket låg.
- Modstå lysten til at bruge en paletkniv til at trykke ned på maden, f.eks. på burgere. Derved klemmer du al den dejlige smag ud.
- En tyndt lag olie vil gøre det nemmere at brune maden jævnt og forhindre, at den hænger fast i grillristen. Pensel og spray altid olien på maden, ikke direkte på grillristen.

LET VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL

Få din Weber® grill til at holde i flere år ved at give den en grundig rengøring mindst én gang om året.

DET ER LET AT GØRE:

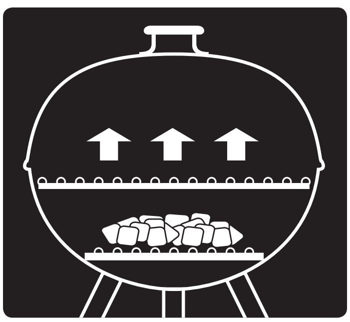
- Kontrollér, at grillen er kold, og at kullene er helt slukket.
- jern grill- og kulristene.
- Fjern asken.
- Vask grillen med vand og et mildt vaskemiddel. Skyl grundigt med rent vand og aftør.
- Det er ikke nødvendigt at vaske grillristen hver gang, den har været brugt. Resterne løsnes blot med en grillbørste eller med sammenkrøllet alufolie, hvorefter der tørres efter med køkkenrulle.

SÅDAN OPTÆNDES DIN KUGLEGRILL

- Det anbefales, at grillen er opvarmet, og at kullene holdes rødglødende med låget på i mindst 30 minutter, inden det første grilles.
- Åbn låget og alle luftspjældene, inden ilden bygges op. BEMÆRK: For at luften kan strømme ordentligt igennem, fjernes ophobet aske fra grillens bund, hvis der er noget (ikke før kullene er helt slukket). Kul skal have ilt for at brænde, sørg derfor for, at intet tilstopper spjældene.
- Læg enten optændingsblokke (de er ikke giftige og uden lugt og smag) eller sammenkrøllet avispapir under bunken af kul, og antænd. (benyt kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3.)
- Der må ikke grilles, før kullene er dækket af aske. Når kullene dækkes af en lysegrå aske (som regel efter 25-30 minutter), arrangeres kullene med tænger med langt håndtag eller en grillstarter, som de skal ligge ifølge den grillmetode, du ønsker at anvende.
- For at få ekstra røgsmag kan man enten tilsætte flis eller større træstykker af hårdttræ eller fugtede friske krydderurter, såsom rosmarin, timian eller laurbærblade. Læg træet eller krydderurterne direkte oven på kullene, lige inden du begynder at grille.
- Når grilllåget fjernes, mens der grilles, så løft det ud til siden i stedet for lige opad. Løftes det lige op, kan det have sugeevne, så asken trækker op på maden.

GRILLMETODER

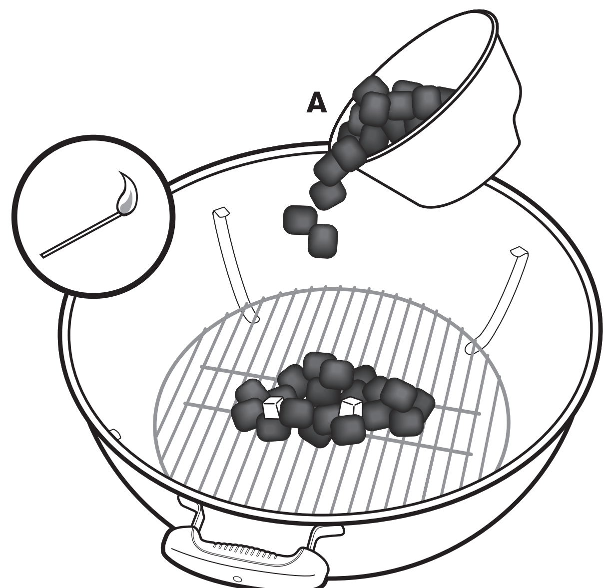
Du kan grille på to måder på din grill, den indirekte metode og den direkte metode.

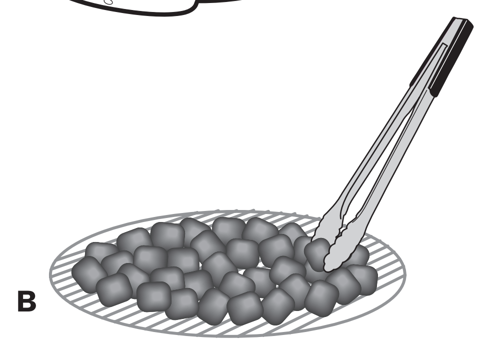


DIREKTE METODE

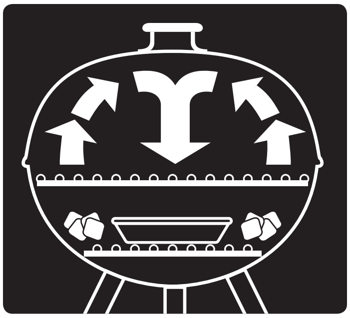
Den direkte metode betyder, at maden grilles direkte over klargjorte kul. Maden bør vendes én gang halvvejs gennem grilltiden, så grillningen bliver ensartet. Benyt den direkte metode til fødevarer, der tager mindre end 25 minutter at grille: Bøffer, udskåret kød, kebab, grøntsager og lignende.

1. Åbn alle spjæld.
2. Brug kulbægeret **(A)**, der følger med grillen, til at udmåle den passende mængde kul, der skal bruges (se skemaet nedenfor). Læg den anbefalede mængde kulbriketter midt på kulristen, eller fyld kullet i en Weber® RapidFire® grillstarter.
3. Antænd kullene. Læg ikke låget på, før kullene er dækket af et tyndt lag grå aske, ca. 25-30 minutter. (Når der anvendes Weber® RapidFire® grillstarter til at antænde kullene, lukkes grillens bundspjæld, før der hældes varme kul på kulristen. Glem ikke at åbne spjældene, lige efter at kullene er påfyldt.)
4. Brug tænger til at sprede de varme kul jævnt ud over kulristen **(B)**.
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen.
7. Læg låget på grillen. Se grillvejledningen i denne håndbog for oplysning om anbefalede tilberedningstider.





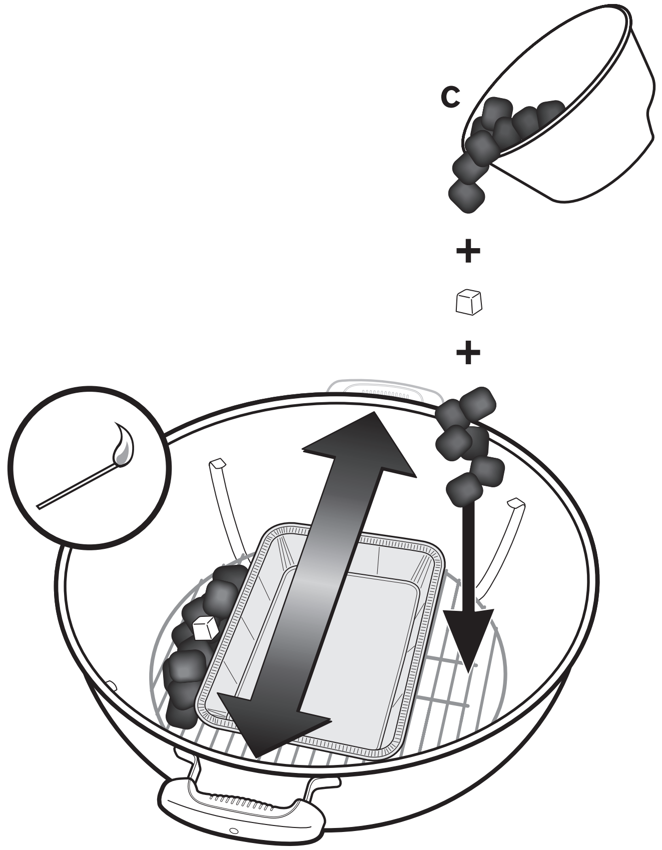
VEJLEDNING FOR OPMÅLING OG EFTERFYLDNING AF KUL FOR DEN DIREKTE GRILLMETODE				
Grilldiameter	**Kul/briketter**	**Bøgetræskulklumper**	**Kulklumper fra blandet træ**	**Weber briketkugler**
Go-Anywhere®	13 briketter	¾ bæger	½ bæger	10 briketter
37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ bæger	1 bæger	19 briketter
47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 bæger	¾ bæger	25 briketter
57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ bægre	1 ¾ bæger	30 briketter
47 cm Kettles	30 briketter	1 bæger	1 bæger	25 briketter
57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ bæger	1 ¼ bæger	30 briketter
67 cm Kettles	60 briketter	4 bægre	2 ¾ bægre	1 ¼ bæger



INDIREKTE METODE

Brug den indirekte metode til fødevarer, der skal grilles i 25 minutter eller længere, eller som er så sarte, at de vil udtørre eller blive sortsvedne, hvis de udsættes for åben ild. Eksempler er stege, fjerkræstykker med ben i eller hele fisk samt lækre fiskefileter. Klargjorte kul sættes på begge sider af maden, når der skal grilles indirekte. Varmen stiger opad, kastes tilbage af låget og grillens indvendige sider og cirkulerer langsomt omkring maden, der derved grilles jævnt på alle sider. Det er ikke nødvendigt at vende maden.

BEMÆRK: Som det fremgår af oversigten herunder, skal der tilføjes ekstra kul på hver side, når kød skal grilles i mere end 1 time.



1. Åbn alle spjæld.
2. Brug kulbægeret **(C)**, der følger med grillen, til at udmåle den passende mængde kul, der skal bruges (se skemaet nedenfor). Læg den anbefalede mængde kul på hver side af kulristen eller fyld kullene i en Weber® RapidFire® grillstarter.
3. Antænd kullene. Læg ikke låget på, før kullene er dækket af et tyndt lag grå aske, ca. 25-30 minutter. (Når der anvendes Weber® RapidFire® grillstarter til at antænde kullene, lukkes grillens bundspjæld, før der hældes varme kul på grillristen. Læg den anbefalede mængde kul på hver side af kulristen. Glem ikke at åbne spjældene igen, lige efter at kullene er påfyldt.)
4. Sørg for, at der er nok plads til en drypbakke mellem kullene.
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen direkte over drypbakken.
7. Læg låget på grillen. Se grillvejledningen i denne håndbog for oplysning om anbefalede tilberedningstider.

DA

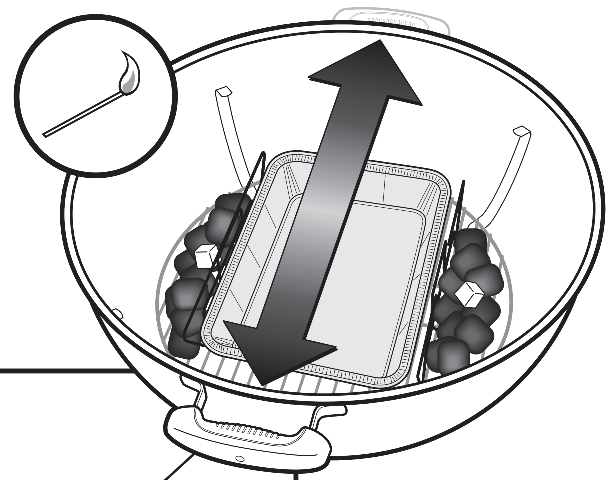
VEJLEDNING FOR OPMÅLING OG EFTERFYLDNING AF KUL FOR DEN INDIREKTE GRILLMETODE

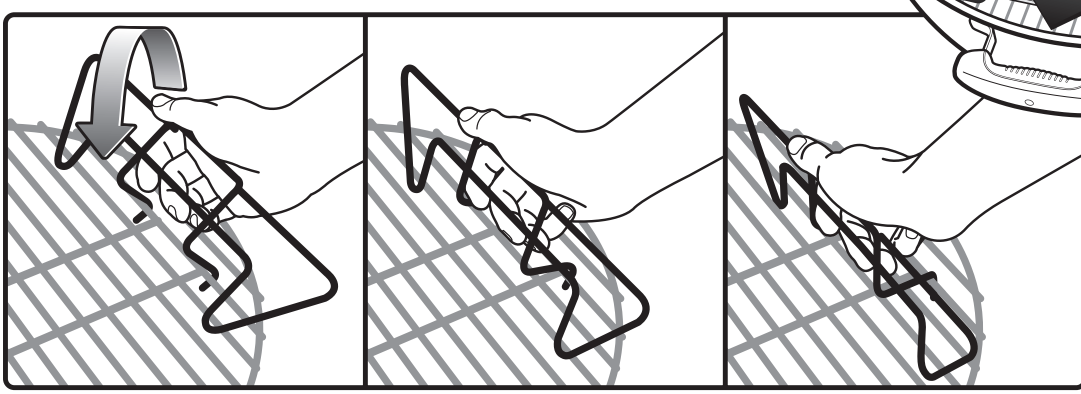
	Kul/briketter		Bøgetræskulklumper		Kulklumper fra blandet træ		Weber briketkugler	
Grilldiameter	Briketter til første time (pr.)	Briketter til efterfyldning for hver ekstra time (pr.)	Kul til første time (pr.)	Kul til efterfyldning for hver ekstra time (pr.)	Kul til første time (pr.)	Kul til efterfyldning for hver ekstra time (pr.)	Briketter til første time (pr.)	Briketter til efterfyldning for hver ekstra time (pr.)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ bæger	1 håndfuld	¼ bæger	1 håndfuld	5 briketter	2 briketter
37 cm Smokey Joe®	7 briketter	5 briketter	½ bæger	¼ bæger	½ bæger	¼ bæger	6 briketter	4 briketter
47 cm Compact Kettle	15 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	¼ bæger	1 håndfuld	10 briketter	4 briketter
57 cm Compact Kettle	20 briketter	7 briketter	½ bæger	¼ bæger	½ bæger	1 håndfuld	15 briketter	5 briketter
47 cm Kettles	15 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	½ bæger	1 håndfuld	13 briketter	4 briketter
57 cm Kettles	20 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	½ bæger	1 håndfuld	15 briketter	5 briketter
67 cm Kettles	30 briketter	8 briketter	¾ bæger	1 håndfuld	¾ bæger	1 håndfuld	¾ bæger	6 briketter

DIN WEBERGRILL KAN OMFATTE CHAR-BASKET™ KULBAKKER ELLER KULSKINNER

VED BRUG AF KULSKINNER

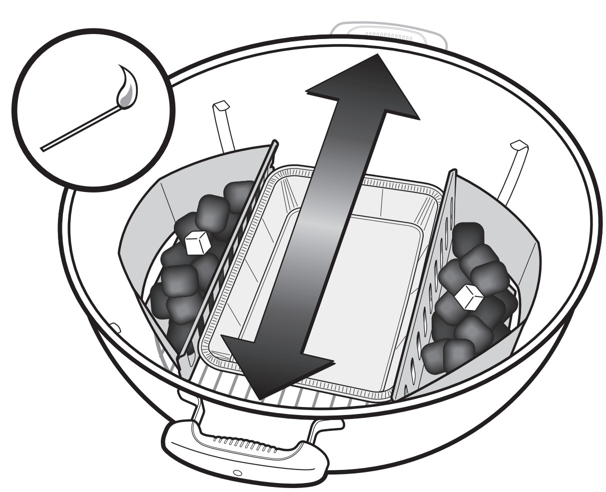
1. Åbn grillens top- og bundspjæld, og tag låget af.
2. Placér kulristen, så stålstængerne går på tværs af kuglen fra håndtag til håndtag. På denne måde kan kulskinnerne monteres modsat håndtagene, så kullene holdes væk fra håndtagene.
3. Placér kulskinnerne, så de hægtes på kulristens yderste lige stænger. Kulskinnernes forside skal glide over kulristens 4. stang og klikke på plads.





VED BRUG AF CHAR-BASKET™ KULBAKKER

1. Åbn grillens top- og bundspjæld, og tag låget af.
2. Placer Char-Basket™ kulbakkerne modsat håndtagene, så kullene holdes væk fra håndtagene.



Følgende udskæringer, tykkelser, vægte og grilltider er ment som vejledende og ikke ufravigelige regler. Grilltiden påvirkes af faktorer som højde, vind, udendørs temperatur og hvor gennemstegt, maden skal være.

Grillbøffer, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager, der bruger den direkte metode i den tid, der er anført på oversigten, eller til de er så gennemstegte, som det ønskes, vendes én gang halvvejs gennem grilltiden.

Grillede stege, fjerkræstykker med ben i, hele fisk og tykkere udskæringer, der bruger den indirekte metode i den tid, der er anført på oversigten, eller til stegetermometeret når op på den ønskede indvendige temperatur. Grilltiderne for oksekød er ifølge det amerikanske landbrugsministeriums definition af medium gennemstegt, medmindre andet er anført.

BEMÆRK: Tommelfingerregel for at grille fisk: 4-5 minutter til en tykkelse på 1,25 cm; 8-10 minutter til 2,5 cm.

Oksekød	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
Bøf: Newyorker, tykstegsbøf, højreb uden ben, T-ben eller mørbrad	1,9 cm tyk	**4-6 minutter** direkte høj varme
	3,8 cm tyk	**10-14 minutter:** svits 6-8 minutter direkte høj varme, grill 4-6 minutter indirekte høj varme
	5 cm tyk	**14-18 minutter:** svits 6-8 minutter direkte høj varme, grill 8-10 minutter indirekte høj varme
bøf af slag/flanke	0,45-0,68 kg, 1,9 cm tyk	**8-10 minutter** direkte høj varme
kødfarskrebinet	1,9 cm tyk	**8-10 minutter** direkte høj varme

Svinekød	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
udskæring, med eller uden ben	1,9 cm tyk	**6-8 minutter** direkte høj varme
	2,5 cm tyk	**8-10 minutter** direkte medium
ribben, ryg af lille gris	0,45-0,90 kg	**3-4 timer** indirekte lav
ribben, ribbenssteg	0,90-1,36 kg	**3-4 timer** indirekte lav
ribben, landlig stil, med ben	1,36-1,81 kg	**1,5-2 timer** indirekte medium

Fjerkræ	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
kyllingebryst, uden ben og skind	170-226 kg	**8-12 minutter** direkte medium
kyllingelår, uden ben og skind	113 g	**8-10 minutter** direkte høj varme
kyllingebryst, med ben	283-340 g	**30-40 minutter** indirekte medium
kyllingestykker, bryst / lår med ben		**30-40 minutter** indirekte medium
kyllingevinger	56-85 g	**18-20 minutter** direkte medium
hel kylling	1,4-1,8 kg	**1-1,5 timer** indirekte medium
poussin	0,45-0,90 kg	**50-60 minutter** indirekte høj
kalkun, hel, uden fyld	4,5-5,4 kg	**2,5-3,5 timer** indirekte lav
	5,9-6,8 kg	**3,5-4,5 timer** indirekte lav

Fisk og skaldyr	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
fisk, filet eller bøf	0,63-1,25 cm tyk	**3-5 minutter** direkte høj
	2,5-3 cm tyk	**10-12 minutter** direkte høj
fisk, hel	0,45 kg	**15-20 minutter** indirekte medium
	1,4 kg	**30-45 minutter** indirekte medium

Grøntsager	Ca. grilltid
asparges	**4-6 minutter** direkte medium
majs: med eller uden svøb	**25-30 minutter** direkte medium varme, i svøb / **10-15 minutter** direkte medium, uden svøb
champignon: shiitake eller små runde champignon / portabello	**8-10 minutter** direkte medium, shiitake eller sm runde / **10-15 minutter** direkte medium, portabello
løg: halve / 1,25 cm skiver	**35-40 minutter** direkte medium / **8-12 minutter** direkte medium
kartoffel: hele / 1,25 cm skiver	**45-60 minutter** direkte medium / **14-16 minutter** direkte medium

NO SEGUIR ESTAS AVISOS DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN PUEDE PROVOCAR DAÑOS PERSONALES GRAVES O INCLUSO LA MUERTE, ASÍ COMO UN INCENDIO O EXPLOSIÓN CON LOS CONSIGUIENTES DAÑOS MATERIALES.

⚠ Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD (⚠)** le alertarán de información de **SEGURIDAD** importante.

⚠ Las palabras **PELIGRO, ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** se utilizan en conjunción con los **⚠ SÍMBOLOS DE SEGURIDAD.**

⚠ **PELIGRO** indica los riesgos más graves.

⚠ Lea atentamente toda la información de seguridad de esta Guía del propietario.

⚠ PELIGRO

⚠ No respetar los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones incluidos en este Manual del propietario podría causar daños personales graves o víctimas mortales, así como incendios y explosiones que provocarían daños materiales.

⚠ No la utilice dentro de un edificio. Esta barbacoa solo puede usarse al aire libre. Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.

⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.

⚠ No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

⚠ Un montaje incorrecto puede resultar peligroso. Siga las instrucciones de montaje de este manual. No utilice la barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. Asegúrese de que el recogedor de cenizas esté correctamente fijado a las patas que hay debajo del recipiente de la barbacoa o de que haya un recogedor de cenizas de gran capacidad instalado antes de encender la barbacoa.

⚠ No añada líquidos de encendido para carbón ni carbón impregnado con líquido encendedor para calentar el carbón. Tras utilizarlo, tape el recipiente del líquido de encendido y colóquelo a una distancia segura de la barbacoa.

⚠ No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si utiliza líquido de encendido para carbón, elimine cualquier líquido que pueda haberse drenado por las rejillas de ventilación inferiores antes de encender el carbón.

⚠ Deberá ir con cuidado cuando utilice la barbacoa. Recuerde que, mientras cocine, estará caliente, y que nunca debe dejarse desatendida mientras esté encendida.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga alejados a niños y mascotas. No deje bebés, niños o animales sin vigilancia cerca de una barbacoa caliente.

⚠ ATENCIÓN: Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas: no la mueva cuando esté funcionando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla.

⚠ No utilice esta barbacoa a menos de metro y medio de distancia de cualquier material inflamable. Estas estructuras combustibles pueden ser terrazas, patios o porches de madera o madera tratada, entre otras.

⚠ No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.

⚠ Coloque siempre el carbón en soportes Char-Basket™ o encima de la parrilla inferior (del carbón). No lo coloque directamente en la parte inferior del recipiente.

⚠ Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.

⚠ No utilice la barbacoa en zonas con mucho viento.

⚠ ADVERTENCIA

⚠ Mantenga la barbacoa en una superficie estable y plana en todo momento.

⚠ Quite la tapa de la barbacoa mientras la encienda y empiece a quemarse el carbón.

⚠ No toque nunca las parrillas de cocción o del carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.

⚠ No utilice agua para controlar llamaradas o para apagar el carbón, dado que podría dañar el acabado de porcelana de la barbacoa. Cierre un poco las rejillas de ventilación (reguladores de tiro) inferiores y tape el recipiente.

⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Cierre todas las rejillas de ventilación (reguladores de tiro) después de tapar el recipiente.

⚠ Lleve siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, ajustar las rejillas de ventilación (reguladores de tiro), añadir carbón y utilizar el termómetro o la tapa.

⚠ Utilice utensilios apropiados para barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Algunos modelos incluyen el soporte para tapa Tuck-Away™. El soporte para tapa Tuck-Away™ le permitirá guardar la tapa mientras compruebe o dé la vuelta la comida. No utilice el soporte para tapa Tuck-Away™ a modo de asa, para levantar o mover la barbacoa. En los modelos que no incluyan el soporte para tapa Tuck-Away™, utilice el gancho del interior de la tapa para colgarla del lateral del recipiente de la barbacoa. No coloque la tapa encima de una alfombra o en la hierba cuando esté caliente. No cuelgue la tapa de la asa del recipiente.

⚠ No tire nunca trozos de carbón calientes allí donde puedan pisarlos o donde puedan constituir un peligro de incendio. No tire nunca cenizas o trozos de carbón antes de que se hayan apagado por completo. No almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los trozos de carbón estén totalmente apagados.

⚠ Mantenga el área de cocción libre de materiales combustibles y de vapor y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc.

⚠ Manipule y almacene los encendedores eléctricos calientes con cuidado.

⚠ Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y lejos de las zonas más transitadas.

⚠ El uso de alcohol o medicamentos, con o sin receta médica, puede afectar a la capacidad para montar correctamente la barbacoa o utilizarla de un modo seguro.

⚠ Esta barbacoa Weber® no debería instalarse en embarcaciones o vehículos recreativos.

⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada como calentador, y no se debe utilizar nunca con este fin.

⚠ PRECAUCIÓN

⚠ Recubrir el recipiente de la barbacoa con papel de aluminio obstruiría la circulación del aire. Es por ello que, para recoger las gotas que caen de la carne al cocerla con el método indirecto, le recomendamos que utilice una bandeja recogedora de gotas.

⚠ El uso de objetos afilados o puntiagudos para limpiar la parrilla de cocción o quitar las cenizas dañará el acabado de la barbacoa.

⚠ El uso de productos de limpieza abrasivos para lavar la parrilla de cocción o la barbacoa dañará el acabado de la barbacoa.

⚠ La barbacoa debe limpiarse a fondo con regularidad.

CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente jabonosa antes de preparar cualquier alimento y después de manipular pescado, carne roja o carne de ave fresca.
- No descongele carne roja, pescado o carne de ave a temperatura ambiente. Descongele estos alimentos en la nevera.
- Nunca coloque los alimentos cocinados en el mismo plato en el que estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con la carne o pescado crudo con agua caliente jabonosa y, a continuación, enjuáguelos.

PASOS SENCILLOS PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO DE SU BARBACOA

Siga estos consejos y todo irá bien. Su cena incluida, claro.

- ¿Método directo, indirecto o un poco de ambos? Lea la receta y las instrucciones para poner en marcha la barbacoa. Existen dos métodos de cocción en una barbacoa Weber®: directo e indirecto. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones específicas.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en una barbacoa que aún no esté lista. Deje que el carbón arda hasta que tenga una fina capa de ceniza gris (mantenga las rejillas de ventilación abiertas para que no se extinga el fuego).
- Utilice una pala y unas pinzas, pero no el tenedor. Probablemente haya visto a gente pinchar la carne con uno, pero esto hace que escape el jugo y el sabor y puede hacer que su comida quede seca.
- Asegúrese de que la comida cabe en la barbacoa con la tapa puesta. Un espacio de al menos 2,5 cm entre la comida y la tapa es lo ideal.
- Absténgase de abrir la tapa para ver la comida cada dos minutos. Cada vez que abre la tapa el calor se escapa, lo que supone tener que esperar más para tener la comida lista.
- A no ser que la receta diga lo contrario, dé la vuelta a la comida sólo una vez.
- Si deja la tapa puesta, controlará las llamaradas, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- Absténgase de utilizar una pala para aplastar alimentos tales como hamburguesas. Dejará escapar ese sabor tan delicioso.
- Una ligera capa de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Cepille o rocíe siempre con aceite los alimentos y no la parrilla de cocción.

MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA

Prolongue la vida útil de la barbacoa Weber® limpiándola concienzudamente al menos una vez al año.

ES FÁCIL DE HACER:

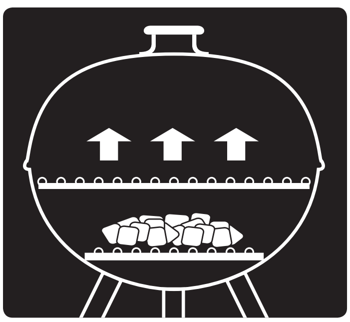
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado y de que los carbones se hayan apagado completamente.
- Retire las parrillas de cocción y del carbón.
- Quite las cenizas.
- Lave la barbacoa con agua y un detergente suave. Aclárela bien con agua limpia y séquela con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente deberá quitar los restos enganchados con un cepillo de cerdas para barabacoas o papel de aluminio arrugado y, a continuación, limpiar la superficie con papel de cocina.

CÓMO PONER EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA DE CARBÓN

- Le recomendamos calentar la barbacoa y mantener el carbón muy caliente, con la tapa puesta, durante un mínimo de 30 minutos antes de cocinar por primera vez con la barbacoa.
- Abra la tapa y todas las rejillas de ventilación antes de encender el fuego. NOTA: Para que el aire circule correctamente, retire las cenizas acumuladas en la parte inferior de la barbacoa si las hubiera (solo después de que el carbón se haya apagado por completo). El carbón vegetal necesita oxígeno para arder; por lo tanto, asegúrese de que nada obstruya las rejillas de ventilación.
- Coloque pastillas de encendido (no son tóxicas, son inodoras e insípidas) o papel de periódico arrugado debajo de la pila de carbón vegetal y encienda el fuego. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.
- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza. Cuando el carbón esté cubierto por una fina capa de ceniza (normalmente transcurridos entre 25 y 30 minutos), distribúyalo con unas tenazas de mango largo de acuerdo con el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para lograr un mayor sabor a ahumado, añada virutas o trozos de madera noble o hierbas aromáticas frescas –como romero, tomillo u hojas de laurel– humedecidas. Coloque las hierbas o la madera directamente encima de los trozos de carbón justo antes de empezar a cocinar.
- Cuando quite la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela inclinada hacia un lado en vez de recta. Si la levanta recta, podría generar un efecto de aspiración, lo que haría que llegase ceniza a los alimentos.

MÉTODOS DE COCCIÓN

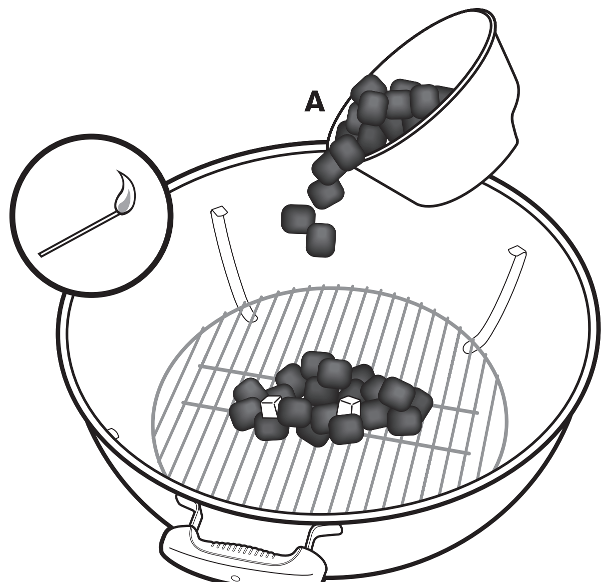
Hay dos formas de cocinar en la barbacoa: el método indirecto y el método directo.

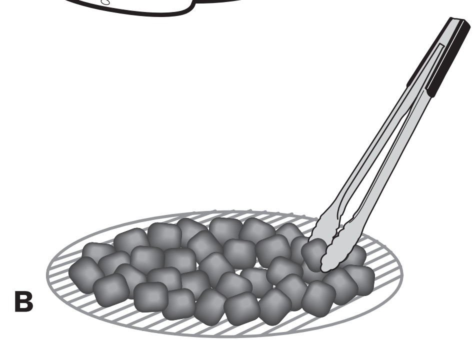


MÉTODO DIRECTO

El método directo significa que los alimentos se cocinan directamente sobre el carbón preparado. Para una cocción más uniforme, se deberá dar la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción. Utilice el método directo para comidas que empleen menos de 25 minutos de cocción: bistecs, chuletas, kebabs, verduras y alimentos similares.

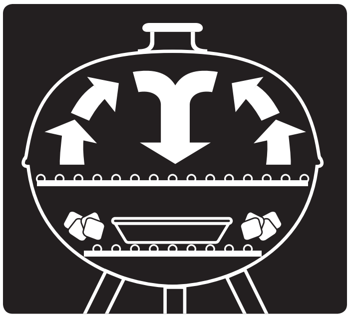
1. Abra todas las rejillas de ventilación.
2. Utilice la taza de carbón **(A)** incluida con su barbacoa para calcular la cantidad adecuada de carbón (consulte la tabla que hay más adelante). Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal en el centro de la parrilla del carbón o apílelo en una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber®.
3. Encienda el carbón. Deje la tapa levantada hasta que el carbón tenga una fina capa de ceniza gris, entre 25 y 30 minutos. Si utiliza una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber® para encender el carbón, cierre las rejillas de ventilación inferiores de aluminio antes de echar carbón caliente a la parrilla de cocción. No olvide abrir las rejillas de ventilación una vez haya echado el carbón a la parrilla.
4. Utilice unas tenazas para distribuir el carbón caliente de manera uniforme por la parrilla del carbón **(B)**.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre las briquetas de carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción.
7. Coloque la tapa sobre la barbacoa. Encontrará información sobre los tiempos de cocción recomendados en la guía para cocinar con la barbacoa, en este mismo folleto.





GUÍA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE CARBÓN A AÑADIR PARA EL MÉTODO DE COCCIÓN DIRECTO

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón	Carbón de madera de haya en trozos	Carbón de varias maderas en trozos	Briquetas de carbón Weber
Go-Anywhere®	13 briquetas	¾ de taza	½ taza	10 briquetas
Smokey Joe® de 37 cm	24 briquetas	¾ de taza	1 taza	19 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 47 cm	30 briquetas	1 taza	¾ de taza	25 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 57 cm	40 briquetas	2 tazas y ½	1 taza y ¾	30 briquetas
Barbacoa de olla de 47 cm	30 briquetas	1 taza	1 taza	25 briquetas
Barbacoa de olla de 57 cm	40 briquetas	1 taza y ¾	1 taza y ¼	30 briquetas
Barbacoa de olla de 67 cm	60 briquetas	4 tazas	2 tazas y ¾	1 taza y ¼

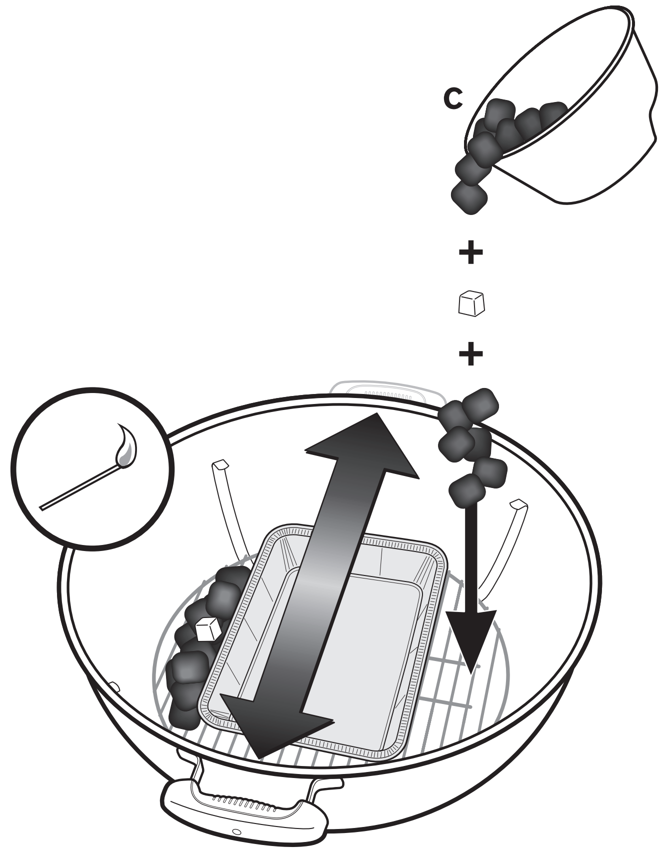


MÉTODO INDIRECTO

Utilice el método indirecto para comidas que requieran 25 minutos o más de cocción o que sean tan delicadas que la exposición directa a la llama pueda secarlas o quemarlas. Por ejemplo, utilícelo para piezas de ave con hueso, pescado entero o filetes de pescado finos. Para preparar el método indirecto, se coloca el carbón preparado a cada lado de los alimentos. El calor aumenta, se refleja en la tapa y las superficies interiores de la barbacoa y circula para cocinar lenta y uniformemente los alimentos por todos los lados. No hay necesidad de dar la vuelta a los alimentos.

NOTA: Para carnes que necesiten más de una hora de cocción, deberá colocarse más carbón a cada lado, tal y como se indica en la tabla que encontrará más adelante.

1. Abra todas las rejillas de ventilación.
2. Utilice la taza de carbón **(C)** incluida con su barbacoa para calcular la cantidad adecuada de carbón (consulte la tabla que hay más adelante). Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal a cada lado de la parrilla del carbón o apílelo en una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber®.
3. Encienda el carbón. Deje la tapa levantada hasta que el carbón tenga una fina capa de ceniza gris, entre 25 y 30 minutos. Si utiliza una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber® para encender el carbón, cierre las rejillas de ventilación inferiores de aluminio antes de echar carbón caliente a la parrilla de cocción. Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal a cada lado de la parrilla del carbón. No olvide abrir las rejillas de ventilación una vez haya echado el carbón a la parrilla.
4. Deje espacio suficiente para la bandeja recogedora de gotas entre las briquetas de carbón.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre las briquetas de carbón.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción, directamente encima de la bandeja recogedora de gotas.
7. Coloque la tapa sobre la barbacoa. Encontrará información sobre los tiempos de cocción recomendados en la guía para cocinar con la barbacoa, en este mismo folleto.



ES

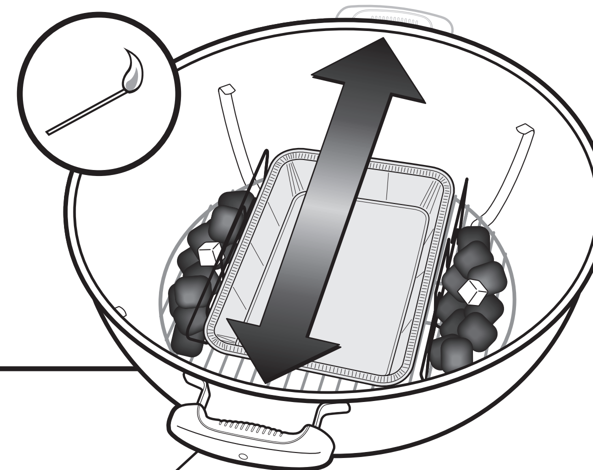
GUÍA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE CARBÓN A AÑADIR PARA EL MÉTODO DE COCCIÓN INDIRECTO

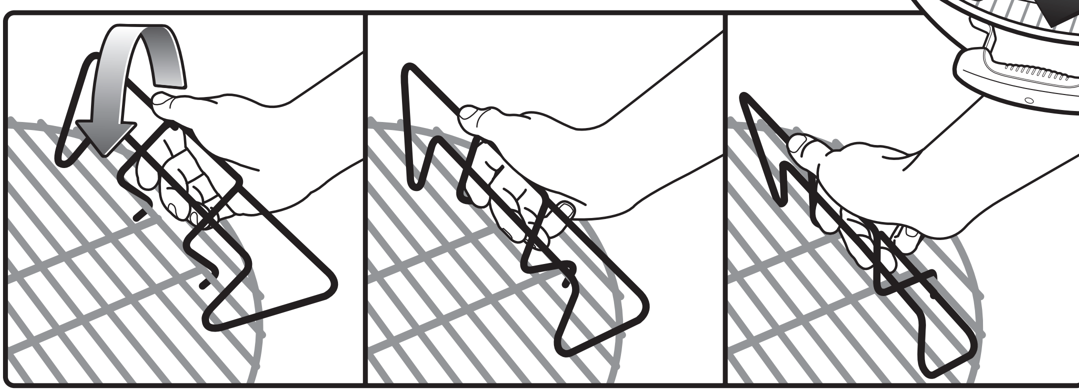
	Briquetas de carbón		Carbón de madera de haya en trozos		Carbón de varias maderas en trozos		Briquetas de carbón Weber	
Diámetro de la barbacoa	**Briquetas para la primera hora (por lado)**	**Briquetas que hay que añadir por cada hora de más (por lado)**	**Carbón para la primera hora (por lado)**	**Carbón que hay que añadir por cada hora de más (por lado)**	**Carbón para la primera hora (por lado)**	**Carbón que hay que añadir por cada hora de más (por lado)**	**Briquetas para la primera hora (por lado)**	**Briquetas que hay que añadir por cada hora de más (por lado)**
Go-Anywhere®	6 briquetas	2 briquetas	½ taza	1 puñado	¼ de taza	1 puñado	5 briquetas	2 briquetas
Smokey Joe® de 37 cm	7 briquetas	5 briquetas	½ taza	¼ de taza	½ taza	¼ de taza	6 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	¼ de taza	1 puñado	10 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza	¼ de taza	½ taza	1 puñado	15 briquetas	5 briquetas
Barbacoa de olla de 47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	½ taza	1 puñado	13 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla de 57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	½ taza	1 puñado	15 briquetas	5 briquetas
Barbacoa de olla de 67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza	1 puñado	¾ de taza	1 puñado	¾ de taza	6 briquetas

SU BARBACOA WEBER PUEDE INCLUIR CESTAS CHAR-BASKET™ O GUÍAS SEPARADORAS PARA EL CARBÓN

USO DE BARANDILLAS PARA CARBÓN

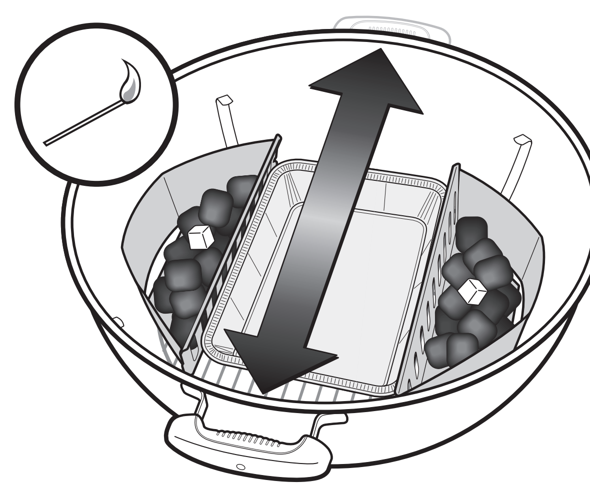
1. Abra las rejillas de ventilación superiores e inferiores de la barbacoa y quite la tapa.
2. Coloque la parrilla del carbón de modo que los alambres de acero abarquen toda la barbacoa, de asa a asa. De este modo, las guías separadoras se instalarán enfrente de la(s) asa(s) de la barbacoa, con lo que el carbón nunca estará demasiado cerca de la(s) asa(s).
3. Coloque las guías separadoras para carbón de modo que se enganchen por los alambres rectos externos de la parrilla del carbón. La parte delantera de las guías separadoras debería pasar por encima del tercer alambre de la parrilla del carbón y quedar fijada en su lugar.





USO DE CESTAS PARA CARBÓN CHAR-BASKET™

1. Abra las rejillas de ventilación superiores e inferiores de la barbacoa y quite la tapa.
2. Coloque los soportes para carbón Char-Basket™ directamente enfrente de la(s) asa(s) de la barbacoa, con lo que el carbón nunca estará demasiado cerca de la(s) asa(s).



Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la altitud, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desee.

Cocine en la barbacoa los bistecs de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras mediante el método directo con el tiempo de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee, dándoles la vuelta una vez a la mitad del proceso de cocción.

Cocine las piezas de ave con hueso, pescados enteros y cortes más gruesos mediante el método indirecto con el tiempo de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee o hasta que el termómetro de lectura instantánea alcance la temperatura interna deseada. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno se describen según la definición de cocción media del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a no ser que se especifique lo contrario.

NOTA: Norma general para cocinar pescado en la barbacoa: de 4 a 5 minutos por 1,25 cm de grosor; de 8 a 10 minutos por 2,5 cm de grosor.

Carne de vacuno	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
bistec: estilo Nueva York, costillar, entrecot, chuleta o solomillo	1,9 cm de grosor	**de 4 a 6 minutos** con calor directo alto
	3,8 cm de grosor	**de 10 a 14 minutos:** dorar entre 6 y 8 minutos con calor directo alto, asar de 8 a 6 minutos con calor indirecto alto
	5 cm de grosor	**de 14 a 18 minutos:** dorar entre 6 y 8 minutos con calor directo alto, asar de 8 a 10 minutos con calor indirecto alto
falda	de 0,45 a 0,68 kg y 1,9 cm de grosor	**de 8 a 10 minutos** con calor directo alto
hamburguesa	1,9 cm de grosor	**de 8 a 10 minutos** con calor directo alto

Cerdo	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
chuleta con o sin hueso	1,9 cm de grosor	**de 6 a 8 minutos** con calor directo alto
	2,5 cm de grosor	**de 8 a 10 minutos** con calor directo medio
costillas de cochinillo	de 0,45 a 0,90 kg	**de 3 a 4 horas** con calor indirecto bajo
costillas	de 0,90 a 1,36 kg	**de 3 a 4 horas** con calor indirecto bajo
costillas al estilo campestre, con hueso	de 1,36 a 1,81 kg	**de 1 hora y media a 2 horas** con calor indirecto medio

Aves	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
pechuga de pollo, deshuesada y pelada	de 170 a 226 g	**de 8 a 12 minutos** con calor directo medio
muslo de pollo, deshuesado y pelado	113 g	**de 8 a 10 minutos** con calor directo alto
pechuga de pollo con hueso	de 283 a 340 g	**de 30 a 40 minutos** con calor indirecto medio
trozos de pollo, pata / muslo con hueso		**de 30 a 40 minutos** con calor indirecto medio
ala de pollo	56 g to 85 g	**de 18 a 20 minutos** con calor directo medio
pollo entero	1.4 kg to 1.8 kg	**de 1 hora a 1 hora y media** con calor indirecto medio
ave de corral	de 0,45 a 0,90 kg	**de 50 a 60 minutos** con calor indirecto alto
pavo entero y sin relleno	4.5 kg to 5.4 kg	**de 2 horas y media a 3 horas y media** con calor indirecto bajo
	5.9 kg to 6.8 kg	**de 3 horas y media a 4 horas y media** con calor indirecto bajo

Pescado y marisco	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
filete o rodaja de pescado	de 0,63 a 1,25 cm de grosor	**de 3 a 5 minutos** con calor directo alto
	de 2,5 a 3 cm de grosor	**de 10 a 12 minutos** con calor directo alto
pescado entero	0,45 kg	**de 15 a 20 minutos** con calor indirecto medio
	1,4 kg	**de 30 a 45 minutos** con calor indirecto medio

Verduras	Tiempo de cocción aproximado
espárragos	**de 4 a 6 minutos** con calor directo medio
mazorca de maíz con / sin farfolla	**de 25 a 30 minutos** con calor directo medio (con farfolla) / **de 10 a 15 minutos** con calor directo medio (sin farfolla)
setas: shiitake o champiñón pequeño / portobello	**de 8 a 10 minutos** con calor directo medio (shiitake o champiñón pequeño) / **de 10 a 15 minutos** con calor directo medio (portobello)
cebolla: a mitades / en rodajas de 1,25 cm	**de 35 a 40 minutos** con calor indirecto medio (a mitades) / **de 8 a 12 minutos** con calor directo medio (en rodajas)
patata: entera / en rodajas de 1,25 cm	**de 45 a 60 minutos** con calor indirecto medio (entera) / **de 14 a 16 minutos** con calor directo medio (en rodajas)

OM DU INTE FÖLJER VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSMEDDELANDEN KAN DET GE UPPHOV TILL LIVSHOTANDE SKADOR, ELDSVÅDA ELLER EXPLOSION SOM ORSAKAR SKADA PÅ EGENDOMEN.

⚠ **SÄKERHETSSYMBOLER (⚠)** informerar dig om viktig information **SÄKERHETS-**information.

⚠ Varningsord **FARA, VARNING,** eller **VAR FÖRSIKTIG** används tillsammans med ⚠ **SÄKERHETSSYMBOLEN.**

⚠ **FARA** omnämns vid de största riskerna.

⚠ Läs all säkerhetsinformation som finns i denna handbok.

⚠ FARA

⚠ Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med Fara, Varning och Var försiktig i denna bruksanvisning kan leda till livshotande skador, eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.

⚠ Använd den inte inomhus! Grillen är enbart avsedd för utomhusbruk. Om den används inomhus kommer rök att ackumuleras vilket kan ge upphov till livshotande skador.

⚠ Denna grill ska endast användas utomhus, på en plats med god ventilation. Får ej användas i garage, i en byggnad, i en passage eller annat stängt utrymme.

⚠ Använd aldrig grillen under överliggande brännbart material.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Använd inte sprit, bensin eller motsvarande vätskor vid tändning! Använd enbart de tändvätskor som är godkända enligt EN 1860-3.

⚠ Felaktig montering kan vara farligt. Följ monteringsanvisningarna i denna handbok. Använd inte grillen om inte alla delar sitter på plats. Kontrollera att antingen askuppsamlaren är ordentligt fäst på benen under grillens balja, eller att den stora askuppsamlaren sitter på plats, innan grillen tänds.

⚠ Tillsätt aldrig tändvätska eller grillkol som har impregnerats med tändvätska på varm eller het grillkol. Sätt på korken till tändvätskan efter användning, och placera den på ett tryggt avstånd från grillen.

⚠ Använd inte bensin, alkohol eller någon annan lättantändlig vätska för att tända grillen. Om du använder tändvätska, avlägsna all vätska som kan ha runnit ner genom de undre ventilerna innan grillkolen tänds.

⚠ Du bör vara försiktig medan du grillar. Grillen kommer att bli het under grillningen och ska aldrig lämnas utan översyn vid användning.

⚠ VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen. Lämna aldrig grillen utan tillsyn när den används.

⚠ OBS! Den här grillen blir mycket varm, flytta den inte under användning. Låt den svalna innan du flyttar den.

⚠ Använd aldrig grillen om brännbart material står inom 1,5 m. Brännbart material inkluderar, men begränsas inte av, trädäck, uteplatser och verandor av obehandlat eller behandlat trä.

⚠ Ta inte bort askan förrän alla briketterna har brunnit upp och är helt släckta och grillen är kall.

⚠ Lägg alltid grillbriketter i Char-Baskets™ eller över det nedre brikettgallret. Lägg aldrig grillbriketter direkt på baljans botten.

⚠ Använd inte kläder med lösa fladdrande ärmar medan du tänder eller använder grillen.

⚠ Använd inte grillen vid kraftig blåst.

⚠ VARNING

⚠ Se till att grillen alltid står stabilt och plant.

⚠ Lyft av locket medan du tänder grillen och förbereder briketterna.

⚠ Vidrör aldrig grill- eller brikettgallret, aska, grillkol eller själva grillen för att se om de är heta.

⚠ Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen eftersom det kan skada den porslinsemaljerade ytan. Stäng till de nedre luftventilerna (spjällen) något, och placera locket på grillen.

⚠ Släck briketterna när du har grillat klart. Stäng alla ventiler (spjäll) när locket har lagts på.

⚠ Grillvantar ska alltid användas vid grillning, justering av luftventiler (spjäll), tillsättning av briketter och hanterng av termometern och locket.

⚠ Använd lämpliga grillverktyg med långa värmeresistenta handtag.

⚠ Vissa modeller kan vara utrustade med Tuck-Away™ lockhållare. I Tuck-Away™-lockhållaren ställs locket när maten ska kontrolleras eller vändas. Använd inte Tuck-Away™-lockhållaren som ett handtag för att lyfta eller flytta grillen. För modeller som inte är utrustade med Tuck-Away™ , använd kroken på lockets insida för att hänga upp locket när det lyfts av grillen. Placera inte ett hett lock på en matta eller på gräset. Häng inte locket på grillens handtag.

⚠ Släng aldrig varma briketter där någon kan trampa på det eller där det råder fara för eldsvåda. Släng aldrig aska eller briketter innan de har svalnat helt. Sätt aldrig grillen i ett förråd innan aska och briketter har släckts helt och hållet.

⚠ Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.

⚠ Hantera och förvara heta elektriska tändare med försiktighet.

⚠ Håll elektriska sladdar borta från grillens heta ytor och från områden där personer ofta passerar.

⚠ Förbrukning av alkohol, receptbelagda eller ej receptbelagda läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera ihop eller använda grillen på ett korrekt och säkert sätt.

⚠ Din Weber®-grill är inte avsedd för att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

⚠ Denna grill är inte avsedd som och ska aldrig användas som värmeelement.

⚠ FÖRSIKTIGHET

⚠ Klä inte baljan med aluminiumfolie eftersom det stör luftflödet. Använd istället en droppform för att fånga upp dropp från köttet under tillagningen enligt den indirekta metoden.

⚠ Använd inte vassa föremål för att rengöra grillgallret eftersom dess yta då skadas.

⚠ Använd inte slipande rengörare för att rengöra grillgallret eller grillen eftersom dess yta då skadas.

⚠ Grillen ska regelbundet rengöras grundligt.

ANVÄNDBARA TIPS

TIPS ANGÅENDE MATHYGIEN

- Tvätta händerna noga med varmt vatten och tvål innan du påbörjar matförberedelserna och efter hantering av rått kött, rå fisk och kyckling.
- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina i kylskåpet.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som den råa maten låg på.
- Tvätta alla tallrikar och köksredskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk med diskmedel och varmt vatten, och skölj sedan.

ENKLA STEG FÖR LYCKAD GRILLNING

Följ dessa steg, och du kan inte misslyckas. Och det gör inte heller din middag.

- Direkt, indirekt eller lite av varje? Läs receptet och titta efter i instruktionerna hur du anpassar din grill. Det finns två sätt att laga mat i en Weber®-grill — direkt och indirekt. Se följande sidor för specifika anvisningar.
- Försök aldrig spara tid genom att placera mat på en grill som inte är riktigt klar. Låt briketterna brinna tills den har ett ljusgrått askhölje (håll ventilerna öppna så att elden inte släcks).
- Använd en stekspade och tänger, men uteslut gaffeln. Du har säkert sett folk sticka ner gaffeln i köttet, detta orsakar att safter och smak försvinner och din mat blir torr.
- Kontrollera att maten får plats i grillen när locket är nere. Det bör vara minst 2,5 cm mellan maten och locket.
- Motstå frestelsen att öppna locket var och varannan minut för att se om middagen är klar. Varje gång du lyfter på locket kommer värme att försvinna vilket innebär att det kommer att ta längre tid innan du har maten på bordet.
- Om inte receptet säger annorlunda, vänd på maten bara en gång.
- Du kommer att ha kontroll på lågor, reducera tillagningstiden och i allmänhet få bättre resultat om du grillar med locket nere.
- Motstå frestelsen att använda en stekspade för att trycka på maten, exempelvis på hamburgare. Du kommer att pressa ut all fantastisk smak.
- Ett tunt lager olja ger maten jämn färg och förhindrar att den fastnar på grillgallret. Du kan pensla eller spraya oljan på maten eller dra några drag över grillgallret med hushållspapper doppat i olja.

ENKELT UNDERHÅLL AV GRILLEN

Förläng livslängden på din Weber®-grill genom att rengöra den noga minst en gång om året.

DET ÄR LÄTT ATT GÖRA:

- Se till att grillen är kall och att briketterna är helt släckta.
- Ta bort grillgaller och brikettgaller.
- Ta bort askan.
- Tvätta grillen med ett milt diskmedel och vatten. Skölj av med rent vatten och låt torka.
- Det är inte nödvändigt att tvätta grillgallret efter varje användning. Avlägsna bara resterna med en borste eller en hopskrynklad aluminiumfolie och torka sedan av med pappershanddukar.

SÅ HÄR TÄNDER DU UPP I DIN BRIKETTGRILL

- Vi rekommenderar att grillen hettas upp och att bränslet hålls rödglödande, med locket på, i minst 30 minuter innan du börjar grilla.
- Ta av locket och öppna alla luftventiler innan du sätter igång. OBS!: För att få ett bra luftflöde, ta bort eventuell aska från grillens balja (bara när briketterna är helt släckta). Kolbriketter behöver syre för att brinna, så kontrollera att ventilerna inte är igentäppta.
- Placera antingen tändkuber (de är giftfria, doft -och smaklösa) eller hopknycklat tidningspapper under högen med kol och tänd på. (Använd enbart de tändvätskor som är godkända enligt EN 1860-3.)
- Börja aldrig tillaga mat innan briketterna är täckta med ett lager aska. När briketterna är täckt med ljusgrå aska (vanligtvis efter 25-30 minuter), placera briketterna med långskaftade tänger enligt den grillningsmetod du ska använda.
- För extra röksmak, lägg till flis eller bitar av ett hårt träslag, eller fuktiga färska kryddor som rosmarin, timjan och lagerblad. Placera träet eller kryddorna direkt på kolen precis innan matlagningen påbörjas.
- Lyft locket åt sidan i stället för rakt upp när du tar av locket. Om du lyfter det rakt upp kan ett undertryck bildas som virvlar upp aska i maten.

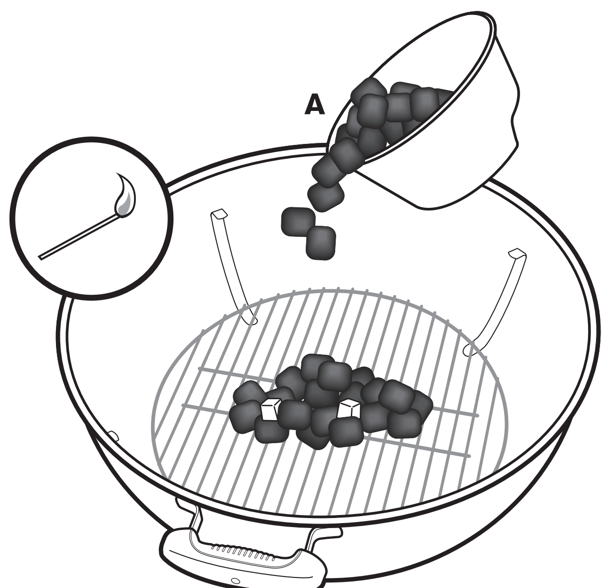
GRILLNINGSMETODER

Du kan välja mellan två olika grillningsmetoder, den indirekta och den direkta metoden.

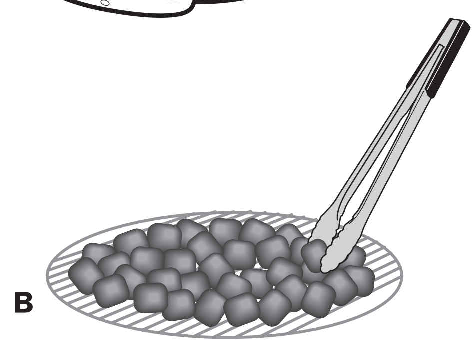


DIREKT METOD

Direkt metod innebär att maten tillagas direkt över briketterna. För att uppnå jämnt grillresultat ska maten vändas efter halva grilltiden. Använd direkt grillning för mat som tar kortare tid än 25 minuter att tillaga: biff, kotlett, kebab, grönsaker med mera.

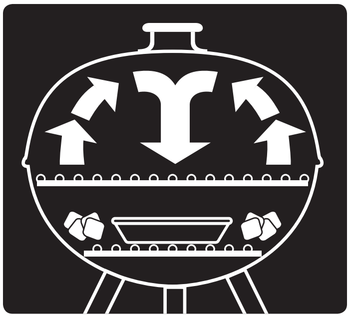


1. Öppna alla ventiler.
2. Använd måttet för kol **(A)** som medföljer din grill för att mäta upp lämplig kolmängd (se tabellen nedan). Lägg rekommenderad mängd (se tabellen nedan) grillbriketter i en hög i mitten av brikettgallret eller stapla grillbriketter i en Weber® RapidFire® skorstenständare.
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska, det tar ca 25 till 30 minuter. (När du använder Weber® RapidFire® skorstenständare för att tända grillbriketterna, stäng grillens nedre aluminiumventiler innan du häller heta briketter på brikettgallret. Glöm sedan inte att öppna ventilerna när briketterna är på plats.)
4. Använd tänger för att sprida briketterna jämnt över brikettgallret **(B).**
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera maten på grillgallret.
7. Lägg locket på grillen. Titta i grillhandboken i detta häfte för rekommenderade grilltider.



GUIDE FÖR UPPMÄTNING OCH TILLSÄTTNING AV BRIKETTER VID DIREKT GRILLNING

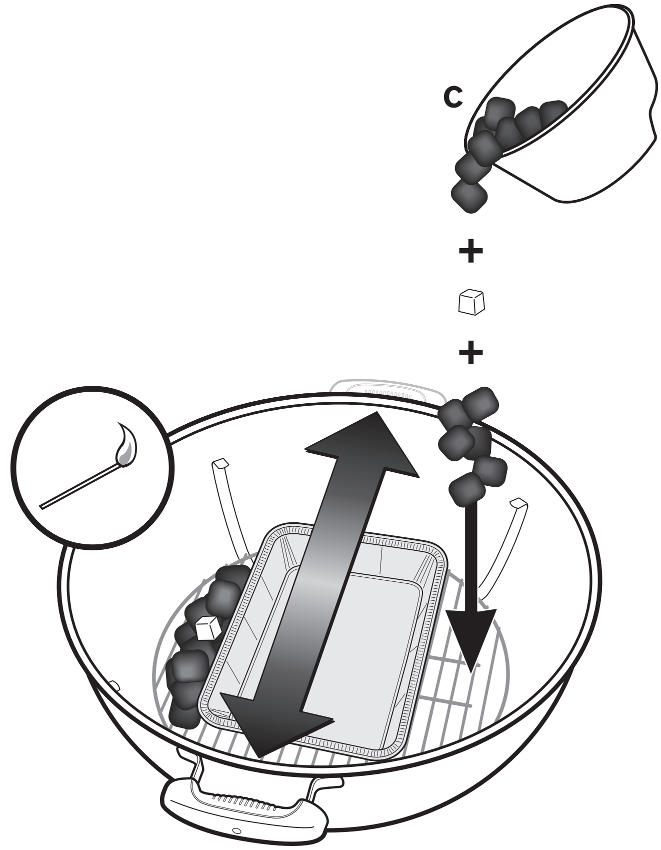
	Grilldiameter	Grillbriketter	Rökflis - Bok	Rökflis - Blandat trä	Webers värmebäddsbriketter
	Go-Anywhere®	13 briketter	¾ mugg	½ mugg	10 briketter
	37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ mugg	1 mugg	19 briketter
	47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 mugg	¾ mugg	25 briketter
	57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ mugg	1 ¾ mugg	30 briketter
	47 cm Kettles	30 briketter	1 mugg	1 mugg	25 briketter
	57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ mugg	1 ¼ mugg	30 briketter
	67 cm Kettles	60 briketter	4 mugg	2 ¾ mugg	1 ¼ mugg



INDIREKT METOD

Använd indirekt grillning för mat som kräver en tillagningstid på 25 minuter eller mer, eller som är så känslig att direkt exponering för värmekällan torkar ut eller bränner den. Exempel är köttbitar, kycklingbitar med ben, hel fisk och känslig fiskfilé. För indirekt grillning, placera briketterna på vardera sida av maten. Värmen ökar, reflekteras mot locket och grillens insidor och cirkulerar så att maten tillagas sakta och jämnt på alla sidor. Maten behöver inte vändas.

OBS: För kött som kräver mer än en timmes tillagningstid måste flera briketter läggas till på varje sida så som bilden nedan visar.



1. Öppna alla ventiler.
2. Använd måttet för kol **(C)** som medföljer din grill för att mäta upp lämplig kolmängd (se tabellen nedan). Lägg rekommenderad mängd briketter (se tabellen nedan) på varje sida om brikettgallret eller stapla briketter i en Weber® RapidFire® skorstenständare.
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska, det tar ca 25 till 30 minuter. (När du använder Weber® RapidFire® skorstenständare för att tända briketterna, stäng grillens nedre aluminiumventiler innan du häller heta briketter på grillgallret. Placera rekommenderad mängd briketter på båda sidor av brikettgallret. Glöm sedan inte att öppna ventilerna när briketterna är på plats.)
4. Lämna tillräckligt utrymme för en droppform mellan briketterna.
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera mat på grillgallret direkt ovanför droppformen.
7. Lägg locket på grillen. Titta i grillhandboken i detta häfte för rekommenderade grilltider.

SE

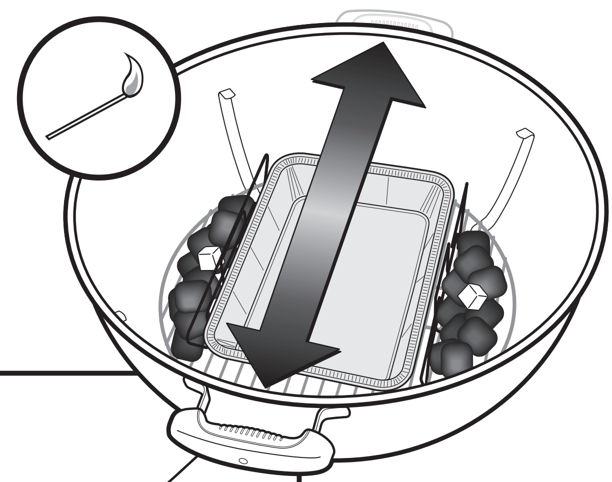
GUIDE FÖR UPPMÄTNING OCH TILLSÄTTNING AV BRIKETTER VID INDIREKT GRILLNING

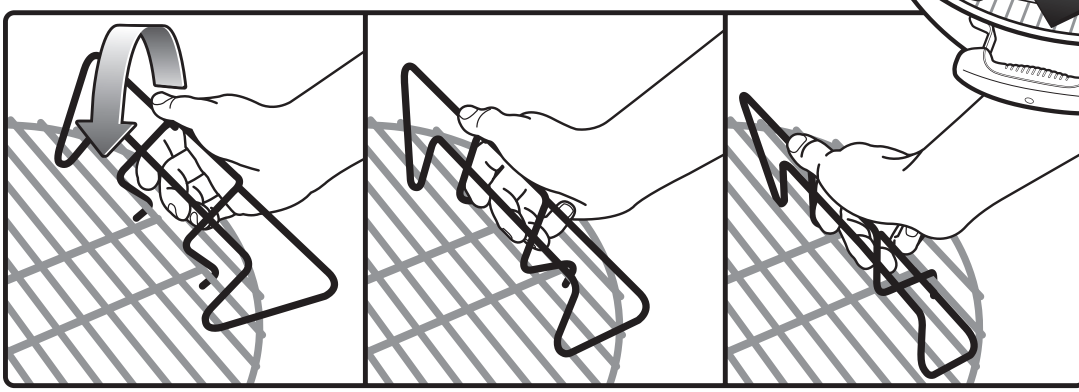
	Kolbriketter		Rökflis - Bok		Rökflis - Blandat trä		Webers värmebäddsbriketter	
Grilldiameter	**Briketter för den första timmen (per sida)**	**Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)**	**Rökflis för den första timmen (per sida)**	**Rökflis att tillsätta för varje extra timme (per sida)**	**Rökflis för den första timmen (per sida)**	**Rökflis att tillsätta för varje extra timme (per sida)**	**Briketter för den första timmen (per sida)**	**Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)**
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ mugg	1 handfull	¼ mugg	1 handfull	5 briketter	2 briketter
37 cm Smokey Joe®	7 briketter	5 briketter	½ mugg	¼ mugg	½ mugg	¼ mugg	6 briketter	4 briketter
47 cm Compact Kettle	15 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	¼ mugg	1 handfull	10 briketter	4 briketter
57 cm Compact Kettle	20 briketter	7 briketter	½ mugg	¼ mugg	½ mugg	1 handfull	15 briketter	5 briketter
47 cm Kettles	15 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	½ mugg	1 handfull	13 briketter	4 briketter
57 cm Kettles	20 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	½ mugg	1 handfull	15 briketter	5 briketter
67 cm Kettles	30 briketter	8 briketter	¾ mugg	1 handfull	¾ mugg	1 handfull	¾ mugg	6 briketter

DIN WEBER GRILL KAN VARA UTRUSTAD MED CHAR-BASKET™ BRIKETTKORGAR ELLER BRIKETTHÅLLARE

ANVÄNDA BRIKETTHÅLLARE

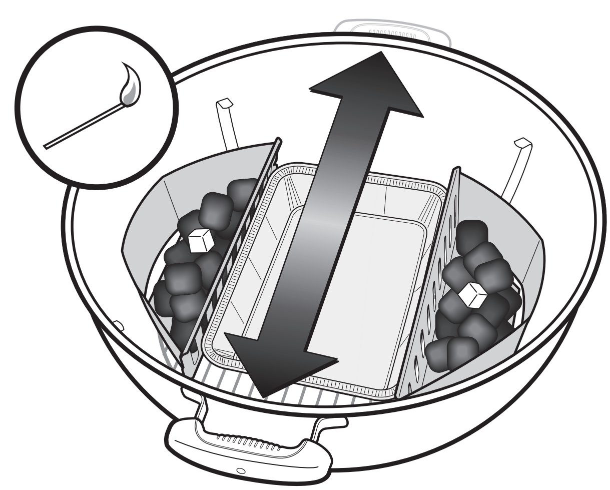
1. Öppna de övre och de undre ventilationsöppningarna och lyft av locket.
2. Placera brikettgallret så att stålpinnarna i det är riktade mot handtagen. Genom att göra det kommer briketthållarna att monteras på tvären mot handtagen så att briketterna kommer så långt ifrån handtagen som möjligt.
3. Placera briketthållarna så att de hakar på utanför stålpinnarna i brikettgallret. Framsidan på briketthållarna bör fästas över den fjärde raden stålpinnar på brikettgallret och klickas på plats.





ANVÄNDA CHAR-BASKET™ BRIKETTKORGAR

1. Öppna de övre och de undre ventilationsöppningarna och lyft av locket.
2. Placera Char-Basket™ brikettkorgar mitt emot handtaget/ handtagen så att grillkolen inte kommer för nära handtaget/ handtagen.



Följande delar, tjocklekar, vikter och grilltider är mer avsedda som riktlinjer än strikta regler. Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad färdighetsgrad.

Grillstekar, fiskfiléer, kycklingdelar utan ben och grönsaker som tillagas enligt den direkta metoden för den tid som anges i tabellen eller till önskad färdighetsgrad ska vändas efter halva grilltiden.

Grillbitar, kycklingbitar med ben och hel fisk tillagas med den indirekta metoden med den tid som anges i tabellen eller tills termometern når den önskade innertemperaturen. Tillagningstider för nötkött avser lagom genomstekt kött enligt definitionen från US Department of Agriculture om inget annat anges.

OBS!: Allmänna regler för att grilla fisk: 4-5 minuter per 1,25 cm tjocklek, 8-10 minuter per 2,5 cm tjocklek.

Nötkött	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
biff: new york, porterhouse, rib-eye, t-bone eller fläskkarré	1,9 cm tjock	**4 till 6 minuter** på hög direktvärme
	3,8 cm tjock	**10 till 14 minuter:** bryn 6 till 8 minuter på hög direktvärme, grilla 4 till 6 minuter på indirekt hög värme
	5 cm tjock	**14 till 18 minuter:** bryn 6 till 8 minuter på hög direktvärme, grilla 8 till 10 minuter på indirekt hög värme
flankstek	0,45 till 0,68 kg, 1,9 cm tjock	**8 till 10 minuter** på hög direktvärme
färsbiff	1,9 cm tjock	**8 till 10 minuter** på hög direktvärme

Fläsk	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
kotlett, benfri eller med ben	1,9 cm tjock	**6 till 8 minuter** på hög direktvärme
	2,5 cm tjock	**8 till 10 minuter** på medium direktvärme
spjäll, baby back	0,45 kg till 0,90 kg	**3 till 4 timmar** indirekt låg värme
spjäll, revbensspjäll	0,90 kg till 1,36 kg	**3 till 4 timmar** indirekt låg värme
spjäll, country-style, bone-in	1,36 kg till 1,81 kg	**1½ till 2 timmar** på indirekt medium värme

Fågel	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
kycklingbröst, benfritt, utan skinn	170 g till 226 g	**8 till 12 minuter** på medium direktvärme
kycklinglår, benfritt, utan skinn	113 g	**8 till 10 minuter** på hög direktvärme
kycklingbröst, med ben	283 g till 340 g	**30 till 40 minuter** på indirekt medium värme
kycklingdelar, ben/lår med ben		**30 till 40 minuter** på indirekt medium värme
Kycklingvingar	56 g till 85 g	**18 till 20 minuter** på medium direktvärme
kyckling, hel	1,4 kg till 1,8 kg	**1 till 1½ timme** på indirekt medium värme
kyckling, cornish game	0,45 kg till 0,90 kg	**50 till 60 minuter** på indirekt hög värme
kalkon, hel, ej fylld	4,5 kg till 5,4 kg	**2½ till 3½ timmar** indirekt låg värme
	5,9 kg till 6,8 kg	**3½ till 4½ timmar** indirekt låg värme

Fisk och skaldjur	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
fisk, filé eller biff	0,63 cm till 1,25 cm tjock	**3 till 5 minuter** på hög direktvärme
	2,5 cm till 3 cm tjock	**10 till 12 minuter** på hög direktvärme
fisk, hel	0,45 kg	**15 till 20 minuter** på indirekt medium värme
	1,4 kg	**30 till 45 minuter** på indirekt medium värme

Grönsaker	Ungefärlig grilltid
sparris	**4 till 6 minuter** på medium direktvärme
majskolv: med skal / skalad	**25 till 30 minuter** på medium direktvärme, med skal / **10 till 15 minuter** på medium direktvärme, skalad
svamp: shiitake eller liten champinjon / portabella	**8 till 10 minuter** på medium direktvärme, shiitake eller liten champinjon / **10 till 15 minuter** på medium direktvärme, portabella
lök: halverad / 1,25 cm skivor	**35 till 40 minuter** på indirekt medium värme / **8 till 12 minuter** på medium direktvärme
potatis: hel / 1,25 cm skivor	**45 till 60 minuter** på indirekt medium värme / **14 till 16 minuter** på medium direktvärme

BEI NICHTBEACHTUNG DER GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE KANN DIES ZU ERNSTHAFTEN ODER GAR TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN AUFGRUND EINES BRANDES ODER EINER EXPLOSION KOMMEN.

⚠ **SICHERHEITSSYMBOLE (⚠)** weisen Sie auf wichtige Informationen zur **SICHERHEIT** hin.

⚠ Signalwörter **GEFAHR, WARNUNG** oder **ACHTUNG** werden mit dem SICHERHEITSSYMBOL **⚠.**

⚠ **GEFAHR** kennzeichnet eine äußerst ernsthafte Gefahr.

⚠ Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen dieses Benutzerhandbuchs durch.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

⚠ Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen verwenden. Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

⚠ Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

⚠ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

⚠ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie bitte die Montageanleitungen in diesem Handbuch ein. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Aschebehälter ordnungsgemäß an den Beinen unter der Kugel des Grills befestigt wurde, bzw. dass ein großer entnehmbarer Aschebehälter ordnungsgemäß eingesetzt wurde.

⚠ Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

⚠ Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol oder äußerst brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die unteren Lüftungsschieber abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.

⚠ Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Kochen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.

⚠ ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden! Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.

⚠ Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.

⚠ Geben Sie die Holzkohle immer in die Kohlekörbe Char-Baskets™ oder auf den unteren (Holzkohle-) Rost. Geben Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Kugel.

⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.

⚠ Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

⚠ ACHTUNG

⚠ Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, ebenen Fläche.

⚠ Nehmen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel ab.

⚠ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.

⚠ Verwenden Sie zum Regeln von Stichflammen oder der Glut niemals Wasser. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie die unteren Lüftungsschieber leicht und setzen Sie den Deckel auf die Kugel.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens. Schließen Sie alle Lüftungsschieber (Dämpfer), nachdem Sie den Deckel auf der Kugel aufgesetzt haben.

⚠ Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhanschuhe tragen.

⚠ Verwenden Sie das richtige Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.

⚠ Einige Modelle verfügen über einen Tuck-Away™-Deckelhalter. Im Tuck-Away™-Deckelhalter können Sie den Deckel ablegen, und Sie haben zum Überprüfen oder Wenden des Grillguts beide Hände frei. Verwenden Sie den Tuck-Away™-Deckelhalter weder zum Anheben noch zum Bewegen des Grills. Wenn Ihr Grill nicht mit einem Tuck-Away™-Deckelhalter ausgestattet ist, hängen Sie den Deckel am Haken seitlich an der Grillkugel auf. Der Haken ist an den Innenseite des Deckels angebracht. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf empfindlichen Fußböden oder im Gras ab. Hängen Sie den Deckel nicht an den Griff des Grills.

⚠ Entsorgen Sie niemal heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bewegen Sie erst den Grill wenn die Glut oder Asche vollständig abgekühlt und erloschen ist.

⚠ Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.

⚠ Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.

⚠ Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.

⚠ Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.

⚠ Der Weber®-Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.

⚠ Dieser Grill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.

⚠ ACHTUNG

⚠ Durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

⚠ Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.

NÜTZLICHE HINWEISE

TIPPS ZUR LEBENMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen, aber auch nachdem Sie frisches Fleisch, frischen Fisch oder frisches Geflügel behandelt haben.
- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Waschen Sie alle Platten und Kochgegenstände mit heißem Wasser und Seife ab, die mit rohem Fisch oder Fleisch in Kontakt kamen; spülen Sie die Gegenstände nach.

EINFACHE SCHRITTE ZUM GRILLMEISTER

Halten Sie sich an diese Tipps und Sie können nichts falsch machen. Und auch nicht bei Ihrem Dinner.

- Direkt, indirekt oder ein bisschen von beidem? Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit einem Weber®-Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung — direkt und indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu zeitig auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht fertig ist. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Verwenden Sie einen Bratenheber oder eine Zange, aber keine Gabel. Sie haben sicher schon gesehen, dass das Fleisch angestochen wird, doch dabei entweicht Bratensaft und Aroma und die Speise kann austrocknen.
- Prüfen Sie, dass die Speisen auf den Grill passen und Sie den Deckel schließen können. Ideal sind 2,5 cm Abstand zwischen der Speise und dem Deckel.
- Widerstehen Sie der Versuchung, den Deckel aller paar Minuten anzuheben, um nach den Speisen zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie die Speisen nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, kontrollieren Sie damit Stichflammen, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten vollkommen bessere Ergebnisse.
- Widerstehen Sie der Versuchung, die Speisen wie einen Burger flachzudrücken. Dadurch wird das ganze wundervolle Aroma zerquetscht.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.

WARTUNG DES GRILLS

Wenn Sie den Grill ein Mal im Jahr gründlich reinigen, können Sie die Lebenszeit Ihres Weber®-Grills um Jahre verlängern.

SO EINFACH GEHT DAS!

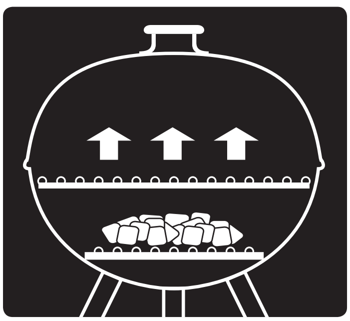
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der Messing- oder weichen Edelstahlbürste. Alternativ können Sie zerknüllte Aluminiumfolie verwenden. Wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.

SO BEREITEN SIE IHREN HOLZKOHLEGRILL VOR

- Es wird empfohlen, den Grill vorzuheizen und das Brennmaterial vor der erstmaligen Verwendung des Grills für mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen zu lassen.
- Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie alle Lüftungsschieber, bevor Sie das Feuer entfachen. HINWEIS: Entfernen Sie für einen ordentlichen Luftzug bei Bedarf die angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsschieber durch Nichts verstopft sind.
- Platzieren Sie Anzündwürfel (diese sind ungiftig, geruchlos und geschmacklos) unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Grillen Sie nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen ist. Wenn die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind (gewöhnlich nach 25 bis 30 Minuten), ordnen Sie die Kohlen mit einer langstieligen Zange entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.
- Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräutern wie Rosmarin, Thymian oder Loorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar von dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.
- Öffnen Sie während des Garens den Grilldeckel nach der Seite statt gerade. Durch gerades Anheben kann Zugluft entstehen und Asche auf die Speisen wirbeln.

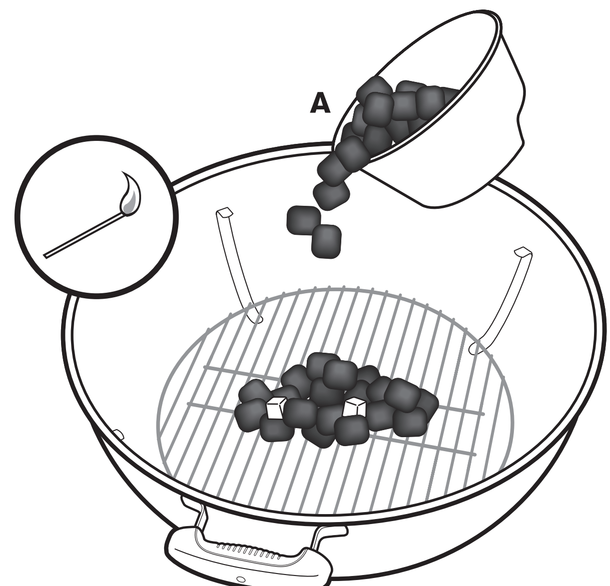
METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN

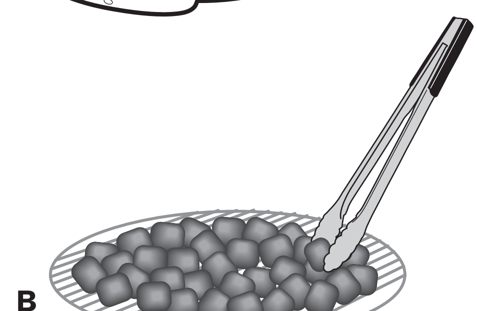
Mit Ihrem Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung — direkt und indirekt.



DIREKTE METHODE

Bei der Direkten Methode wird die Speise direkt über vorbereiteten Kohlen gegart. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte die Speise nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Grillen Sie Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, mit der Methode “Direkt”, z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks, Gemüse usw.

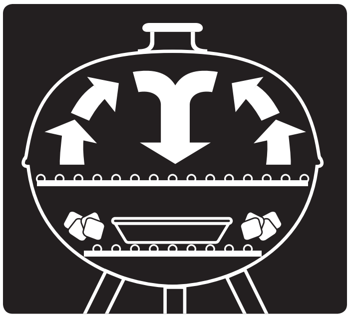




1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer **(A)** um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin RapidFire® von Weber.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 25 bis 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin RapidFire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumslüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
4. Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost **(B)**.
5. Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen.
6. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
7. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet.). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE DIREKTE GARMETHODE

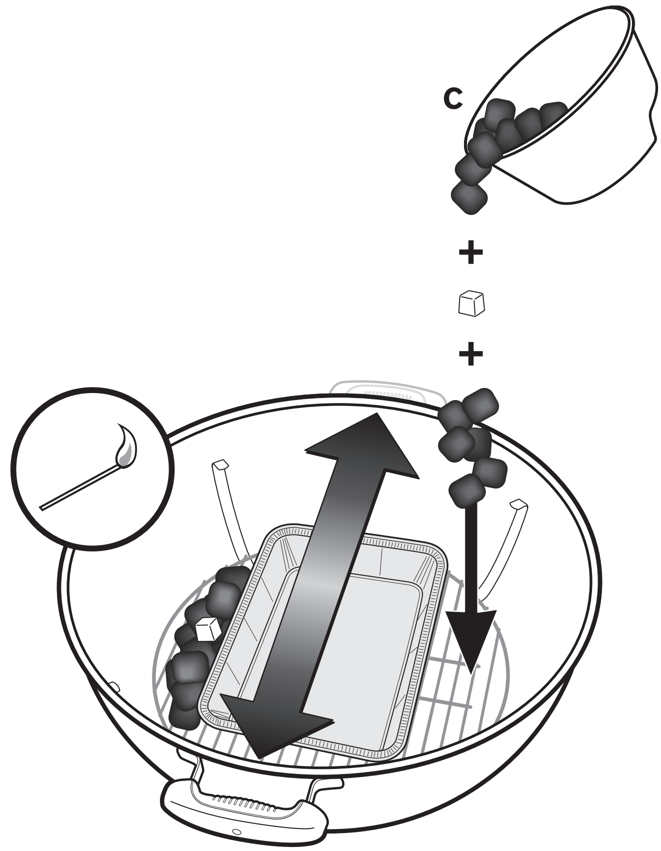
Durchmesser des Grills	Briketts	Holzkohle aus Buchenholz	Holzkohle aus gemischtem Holz	Heat Beads-Briketts von Weber
Go-Anywhere®	13 Briketts	¾ Portionierer	½ Portionierer	10 Briketts
Smokey Joe® 37 cm	24 Briketts	¾ Portionierer	1 Portionierer	19 Briketts
Compact Kettle 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	¾ Portionierer	25 Briketts
Compact Kettle 57 cm	40 Briketts	2 ½ Portionierer	1 ¾ Portionierer	30 Briketts
Kettles 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	1 Portionierer	25 Briketts
Kettles 57 cm	40 Briketts	1 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer	30 Briketts
Kettles 67 cm	60 Briketts	4 Portionierer	2 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer



INDIREKTE METHODE

Die Indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Methode austrocknen oder anbrennen würden. Beispiele sind Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf dem Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert um das Grillgut und wird durch den aufgesetzten Decke reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Das Grillgut muss nicht gedreht werden.

HINWEIS: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten hinzugegeben werden (siehe folgende Tabelle).



1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer **(C)** um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin RapidFire® von Weber.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 25 bis 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin RapidFire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumslüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Platzieren Sie die empfohlene Menge Holzkohle an jeder Seite des Holzkohlerosts. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
4. Lassen Sie zwischen der Glut ausreichend Platz für eine Tropfschale.
5. Positionieren Sie den Grillrost über der Glut.
6. Legen Sie das Grillgut direkt über der Tropfschale auf den Grillrost.
7. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

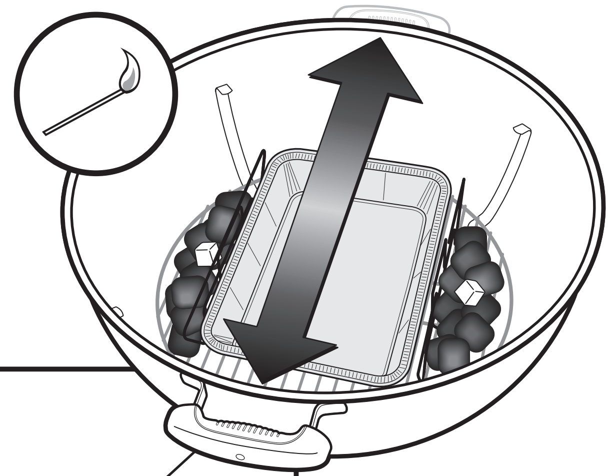
RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE INDIREKTE GARMETHODE

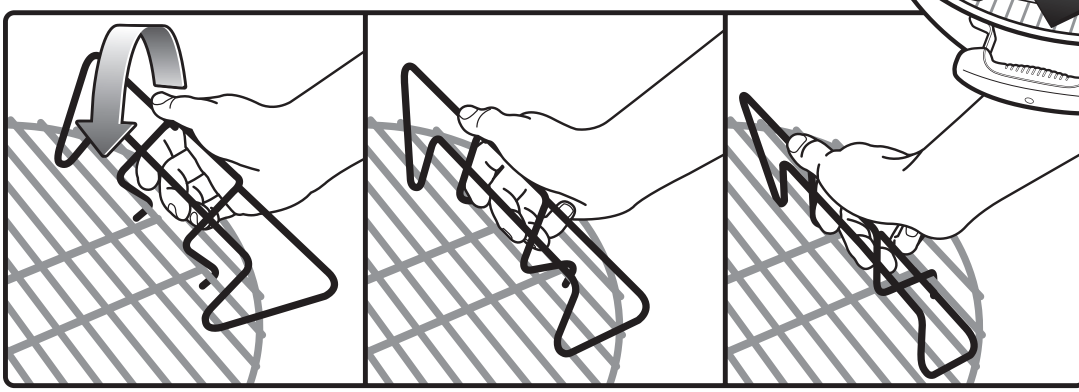
	Briketts		**Holzkohle aus Buchenholz**		**Holzkohle aus gemischtem Holz**		**Heat Beads-Briketts von Weber**	
Durchmesser des Grills	**Briketts für die erste Stunde (pro Seite)**	**Briketts zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**	**Briketts für die erste Stunde (pro Seite)**	**Briketts zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**
Go-Anywhere®	6 Briketts	2 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll	5 Briketts	2 Briketts
Smokey Joe® 37 cm	7 Briketts	5 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	¼ Portionierer	6 Briketts	4 Briketts
Compact Kettle 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll	10 Briketts	4 Briketts
Compact Kettle 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	1 Hand voll	15 Briketts	5 Briketts
Kettles 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll	13 Briketts	4 Briketts
Kettles 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll	15 Briketts	5 Briketts
Kettles 67 cm	30 Briketts	8 Briketts	¾ Portionierer	1 Hand voll	¾ Portionierer	1 Hand voll	¾ Portionierer	6 Briketts

BEI DEN MEISTEN WEBER GRILLS WERDEN HOLZKOHLEHALTER ODER HOLZKOHLEKÖRBE MITGELIEFERT (SIEHE LIEFERUMFANG A)

VERWENDEN VON HOLZKOHLEHALTERN

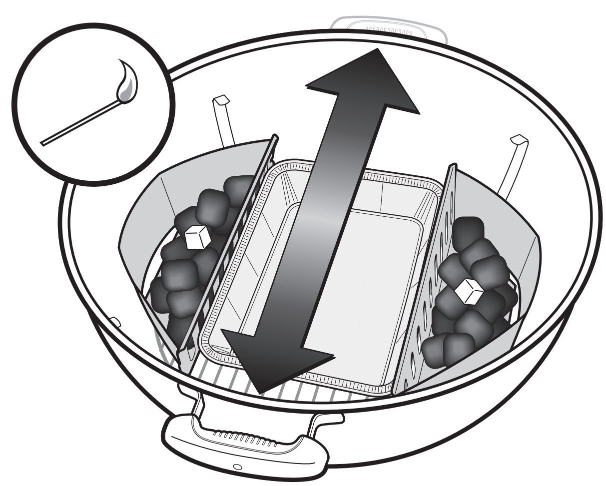
1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie den Kohlerost sodaß die Metallsprossen zum Griff zeigen. Die Holkohlehalter werden dann rechts und links zum vorderen Griff eingehakt.
3. Haken Sie jeweils den Holzkohlehalter in die äußerste Sprosse am Kohlerost ein und drücken diesen nach vorne. Der Holzkohlehalter ratet dann ein.





VERWENDEN DER HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie die Holzkohlekörbe Char-Basket™ nicht an den Kesselgriffen, sodass sich die Holzkohle nicht an den Griffen befindet.



Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilet, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis ein sofort ablesbares Thermometer die gewünschte innere Temperatur erreicht. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf einen mittleren Garheitsgrad nach der Definition des US-Landwirtschaftsministeriums, falls nicht anders angegeben.

HINWEIS: Allgemeine Regel für das Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten bei 1,25 cm Dicke; 8 bis 10 Minuten bei 2,5 cm Dicke.

Rind	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	1,9 cm dick	**4 bis 6 Minuten** direkte hohe Hitze
	3,8 cm dick	**10 bis 14 Minuten:** 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 4 bis 6 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	**14 bis 18 Minuten:** 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 8 bis 10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	0,45 bis 0,68 kg, 1,9 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze
Rinderhackpastete	1,9 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze

Schwein	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Kotelett, ohne oder mit Knochen	1,9 cm dick	**6 bis 8 Minuten** direkte hohe Hitze
	2,5 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte mittlere Hitze
Rippen, Ferkel	0,45 kg bis 0,90 kg	**3 bis 4 Stunden** indirekte niedrige Hitze
Rippen, Spareribs	0,90 kg bis 1,36 kg	**3 bis 4 Stunden** indirekte niedrige Hitze
Rippen, Country-Style, mit Knochen	1,36 kg bis 1,81 kg	**1,5 bis 2 Stunden** indirekte mittlere Hitze

Geflügel	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	170 g bis 226 g	**8 bis 12 Minuten** direkte mittlere Hitze
Hähnchenschenkel, ohne Haut und Knochen	113 g	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze
Hähnchenbrust, mit Knochen	283 g bis 340 g	**30 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze
Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		**30 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze
Hähnchenflügel	56 g bis 85 g	**18 bis 20 Minuten** direkte mittlere Hitze
Hühnchen, ganz	1,4 kg bis 1,8 kg	**1 bis 1,5 Stunden** indirekte mittlere Hitze
Kornwall-Wildhuhn	0,45 kg bis 0,90 kg	**50 bis 60 Minuten** indirekte hohe Hitze
Pute, im Stück, ohne Füllung	4,5 kg bis 5,4 kg	**2,5 bis 3,5 Stunden** indirekte niedrige Hitze
	5,9 kg bis 6,8 kg	**3,5 bis 4,5 Stunden** indirekte niedrige Hitze

Fisch und Meeresfrüchte	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Fisch, Filet oder Scheiben	0,63 cm bis 1,25 cm dick	**3 bis 5 Minuten** direkte hohe Hitze
	2,5 cm bis 3 cm dick	**10 bis 12 Minuten** direkte hohe Hitze
Fisch, ganz	0,45 kg	**15 bis 20 Minuten** indirekte mittlere Hitze
	1,4 kg	**30 bis 45 Minuten** indirekte mittlere Hitze

Gemüse	Durchschnittliche Grillzeit
Spargel	**4 bis 6 Minuten** direkte mittlere Hitze
Mais: in Schale / am Kolben	**25 bis 30 Minuten** direkte mittlere Hitze, in Schale / **10 bis 15 Minuten** direkte mittlere Hitze, am Kolben
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabello	**8 bis 10 Minuten** direkte mittlere Hitze, Shiitake oder Champignon / **10 bis 15 Minuten** direkte mittlere Hitze, Portabello
Zwiebel: halbiert / in Scheiben von 1,25 cm	**35 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze / **8 bis 12 Minuten** direkte mittlere Hitze
Kartoffel: im Stück / in Scheiben von 1,25 cm	**45 bis 60 Minuten** indirekte mittlere Hitze / **14 bis 16 Minuten** direkte mittlere Hitze

GEEN ACHT SLAAN OP DEZE VERKLARINGEN OMTRENT GEVAREN, WAARSCHUWINGEN OF VOORZORGSMAATREGELEN KAN ERSNTIG LICHAMELIJK LETSEL OF OVERLIJDEN TOT GEVOLG HEBBEN, OF BRAND EN EXPLOSIE WAT LEIDT TOT SCHADE AAN EIGENDOMMEN.

⚠ **VEILIGHEIDSSYMBOLEN (⚠)** zullen u waarschuwen over belangrijke **VEILIGHEIDS** informatie.

⚠ De signaalwoorden **GEVAAR, WAARSCHUWING,** of **LET OP!** worden gebruikt samen met het ⚠ **VEILIGHEIDSSYMBOOL.**

⚠ **GEVAAR** geeft het meest ernstige gevaar aan.

⚠ Lees alle veiligheidsinformatie in deze gebruikershandleiding.

⚠ GEVAAR

⚠ Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik binnenshuis zullen er giftige dampen verzamelen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.

⚠ Deze barbecue mag alleen buitenshuis in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Gebruik de barbecue niet in een garage, schuur of hut of in een andere afgesloten ruimte.

⚠ Gebruik de barbecue niet onder enige brandbare overdekking.

⚠ LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3.

⚠ Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Volg daarom de instructies in deze handleiding op. Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. Controleer of de aslade goed is bevestigd aan de poten onder de barbecueketel of dat er een aslade met een grote capaciteit is geplaatst alvorens de barbecue aan te steken.

⚠ Geen aanmaakvloeistof voor briketten of briketten geïmpregneerd met aanmaakvloeistof toevoegen aan hete of warme briketten. Plaats na gebruik de dop weer op de aanmaakvloeistof en zet de fles op een veilige afstand van de barbecue.

⚠ Gebruik geen benzine, alcohol of enige andere zeer brandbare vloeistoffen om de briketten aan te steken. Verwijder, bij gebruik van aanmaakvloeistof, al het aanmaakvloeistof dat door de onderste ventilatieopeningen is binnengedrongen voordat u de (houtskool) briketten aansteekt.

⚠ Wees extra voorzichtig bij het gebruik van uw barbecue. De barbecue wordt heet tijdens het gebruik en mag nooit onbeheerd worden achtergelaten tijdens het gebruik.

⚠ WAARSCHUWING! Kinderen en dieren uit de buurt houden. Laat geen baby's, jonge kinderen of dieren onbewaakt in de buurt van een hete barbecue.

⚠ LET OP! Deze barbecue zal heel erg warm worden, niet verplaatsen tijdens het gebruik. Laat de barbecue afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen.

⚠ De barbecue niet gebruiken binnen 1,5 meter van enig ontvlambaar materiaal. Brandbare materialen bestaan uit, maar zijn niet beperkt tot, houten of geïmpregneerd houten vlonders, patio's of veranda's.

⚠ De as niet verwijderen totdat de briketten volledig zijn uitgebrand en gedoofd en de barbecue is afgekoeld.

⚠ Plaats de briketten altijd in Char-Baskets™ of boven op het onderste brikettenrooster. Plaats geen briketten direct op de bodem van de ketel.

⚠ Draag geen kleding met losse, wijde mouwen tijdens het aansteken of of het gebruik van de barbecue.

⚠ De barbecue niet gebruiken bij veel wind.

⚠ WAARSCHUWING!

⚠ De barbecue te allen tijde in een stabiele, vlakke positie houden.

⚠ Verwijder de deksel van de barbecue bij het aansteken van de briketten.

⚠ Raak een kook- of brikettenrooster, as, briketten of een hete barbecue nooit aan om te kijken of ze heet zijn.

⚠ Gebruik geen water om opflakkeringen te bedwingen of de briketten te doven, omdat hierdoor de porseleinen afwerking kan beschadigen. Sluit de onderste luchtventilatieopeningen (instelkleppen) enigszins en plaats de deksel op de ketel.

⚠ Doof de briketten als u klaar bent met barbecuen. Sluit alle luchtventilatieopeningen (instelkleppen) nadat u de deksel op de ketel hebt geplaatst.

⚠ U moet altijd barbecuehandschoenen dragen bij het barbecuen, afstellen van de luchtventilatieopeningen (instelkleppen), toevoegen van briketten of hanteren van de thermometer of de deksel.

⚠ Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.

⚠ Sommige modellen kunnen voorzien zijn van de Tuck-Away™ dekselhouder. De Tuck-Away™ dekselhouder wordt gebruikt om de deksel op te bergen wanneer u de gerechten controleert of draait. Gebruik de Tuck-Away™ dekselhouder niet als een handgreep om de barbecue op te tillen of te verplaatsen. Gebruik de haak aan de binnenzijde van de deksel om deze aan de zijkant van de ketel van de barbecue op te hangen, indien het model niet is voorzien van de Tuck-Away™. Leg een hete deksel niet op een tapijt of het gras. Hang de deksel niet aan de handgreep van de ketel.

⚠ Gooi de hete briketten nooit op een plek waar erop getrapt kan worden of als er brandgevaar is. Gooi as of briketten nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn. De barbecue niet opbergen totdat as en briketten volledig gedoofd zijn.

⚠ Gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.

⚠ Hete elektrische starters voorzichtig hanteren en opbergen.

⚠ Elektrische bedrading uit de buurt houden van hete oppervlakken van de barbecue en uit de buurt houden van drukke looppaden.

⚠ Alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kunnen de vaardigheden van de gebruiker om de barbecue te gebruiken negatief beïnvloeden.

⚠ Deze Weber® barbecue is niet bedoeld voor gebruik in of op caravans en/of boten.

⚠ Deze barbecue is niet ontworpen als warmtebron en dient daarvoor niet gebruikt te worden.

⚠ LET OP!

⚠ Het bekleden van de ketel met aluminiumfolie zal de luchtstroom negatief beïnvloeden. Gebruik een druippan om de sappen van het vlees op te vangen bij gebruik van de indirecte methode.

⚠ Het gebruik van scherpe objecten om het kookrooster te reinigen of om het as te verwijderen, zal de afwerking beschadigen.

⚠ Schuurmiddelen op het kookrooster of de barbecue zelf zal de afwerking beschadigen.

⚠ De barbecue moet regelmatig zorgvuldig gereinigd worden.

HANDIGE TIPS

VEILIGHEIDSTIPS VOOR VOEDSEL

- Was uw handen zorgvuldig met heet zeepwater voordat u begint met het bereiden van elke maaltijd en nadat u vers vlees, vis of gevogelte hebt aangeraakt.
- Vlees, vis of gevogelte niet ontdooien op kamertemperatuur. Ontdooien in de koelkast.
- Plaats het klaargemaakte gerecht nooit op dezelfde plank als die is gebruikt voor het rauwe gerecht.
- Was alle planken en kookgerei die in contact zijn gekomen met rauw vlees of vis met heet zeepwater en spoel ze af.

EENVOUDIGE STAPPEN VOOR EEN SUCCESVOLLE BARBECUE

Volg deze tips op en het kan alleen maar een succes worden. Dit geldt dan ook voor uw dineetje.

- Direct, indirect of iets van beide? Lees het recept en kijk naar de instructies om uw barbecue voor te bereiden. Er zijn twee bereidingsmethoden bij een Weber® barbecue - direct en indirect. Raadpleeg de volgende bladzijden voor specifieke instructies.
- Probeer geen tijd te besparen door gerechten op een barbecue te plaatsen die nog niet helemaal klaar is. Laat de (houtskool)briketten branden totdat er een lichtgrijze aslaag verschijnt (zorg dat de ventilatieopeningen open staan, zodat het vuur niet uitgaat).
- Gebruik een spatel en een tang, maar geen vork. U hebt waarschijnlijk al mensen gezien die hun vlees met een vork bewerken, maar hierdoor gaan de sappen en de smaak verloren en kan uw gerecht uitdrogen.
- Controleer of het gerecht in de barbecue past met de deksel gesloten. Een ruimte van ten minste 2,5 cm tussen het gerecht en de deksel is ideaal.
- Weersta de behoefte om elke minuut de deksel te openen om te kijken of uw gerecht al klaar is. Elke keer als u de deksel verwijdert, ontsnapt er warmte, waardoor het nog langer duurt voordat het gerecht op tafel komt.
- Draai uw gerecht slechts eenmaal om, tenzij het recept anders aangeeft.
- Als u de deksel op de barbecue houdt, beheerst u opflakkeringen, vermindert u de bereidingstijd en boekt u betere resultaten.
- Weersta de behoefte om met een spatel op gerechten, zoals een hamburger, te drukken. U perst al die heerlijke smaak eruit.
- Een dunne laag olie geeft uw eten een egaal bruine kleur en zorgt dat het niet aan het grillrooster blijft plakken. Breng de olie aan met een kwastje of met een spuitbus. Breng de olie niet aan op het grillrooster.

EENVOUDIG ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Uw Weber® barbecue gaat jaren langer mee als deze eenmaal per jaar grondig wordt schoongemaakt.

EENVOUDIG OM UIT TE VOEREN:

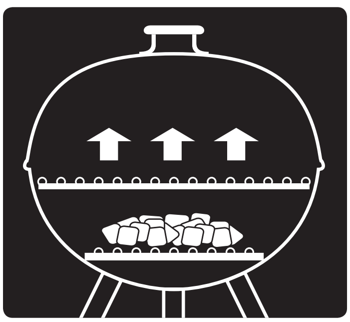
- Zorg ervoor dat de barbecue is afgekoeld en de briketten volledig zijn gedoofd.
- Verwijder de kook- en brikettenroosters.
- Verwijder het as.
- Was uw barbecue met een mild reinigingsmiddel en water. Goed afspoelen met helder water en droog vegen.
- Het is niet nodig om het kookrooster na elk gebruik af te wassen. Verwijder de resten eenvoudig met een messing barbecueborstel of een prop aluminiumfolie en veeg het rooster daarna af met keukenpapier.

UW BRIKETTENBARBECUE AANSTEKEN

- Wij raden aan om de barbecue op te warmen en de brandstof rood gloeiend te houden gedurende ten minste 30 minuten met de deksel erop, voordat de eerste gerechten worden bereid op de barbecue.
- Verwijder de deksel en open alle luchtventilatieopeningen voordat u de (houtskool)briketten aansteekt. OPMERKING: voor een goede luchtstroom moet u de verzamelde as uit de onderzijde van de barbecue verwijderen (alleen nadat de briketten volledig zijn gedoofd). Briketten vereisen zuurstof om te kunnen branden, zorg er daarom voor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- Plaats aanmaakblokjes (ze zijn niet giftig, geurloos en smaakloos) of verfrommelde kranten onder de berg met briketten en steek deze aan. (Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3.)
- Geen gerechten op het rooster plaatsen als de briketten nog niet zijn bedekt met een aslaag. Als de briketten zijn bedekt met een lichtgrijze aslaag (meestal na 25 tot 30 minuten), kunt u de briketten met een tang met lange handgrepen verspreiden volgens de kookmethode die u gaat gebruiken.
- Voor een extra rooksmaak, kunt u overwegen om snippers of stukken hardhout toe te voegen of verse kruiden toe te voegen zoals rozemarijn, tijm of berkenbladeren. Plaats het hout of de kruiden direct op de briketten, net voordat u met koken begint.
- Als u de deksel van de barbecue verwijdert, til deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog. Het recht omhoog verwijderen, kan zuigkracht veroorzaken, waardoor er as op uw gerecht kan komen.

BARBECUEMETHODEN

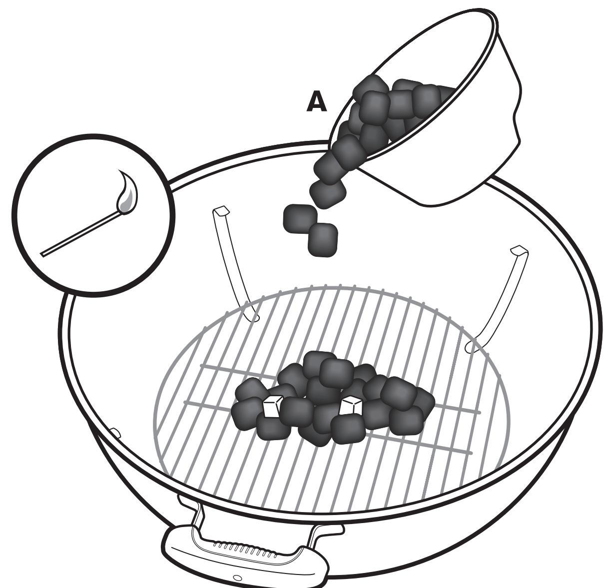
Er zijn twee barbecuemethodes mogelijk: de indirecte methode en de directe methode.

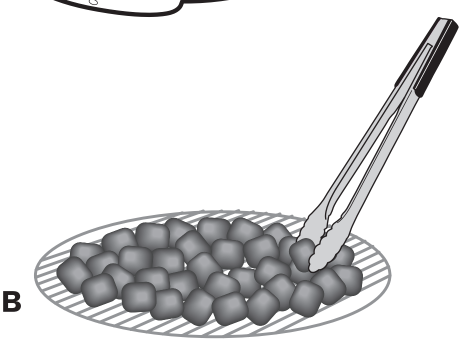


DIRECTE METHODE

De directe methode houdt in dat het gerecht direct boven de hete briketten wordt bereid. Voor een gelijke gaarheid, moet het gerecht slechts eenmaal worden gedraaid halverwege de bereidingstijd. Gebruik de directe methode voor gerechten die minder dan 25 minuten aan bereidingstijd vereisen: steaks, karbonades, Shish kebab, groenten, enz.

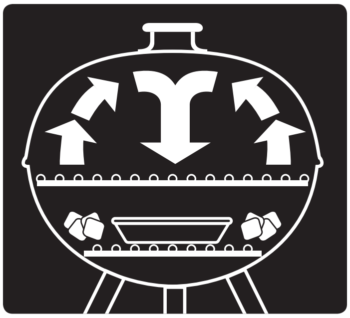
1. Open alle luchtventilatieopeningen.
2. Gebruik de brikettenmaatbeker **(A)** die bij uw barbecue is geleverd om de juiste hoeveelheid briketten af te meten voor gebruik (raadpleeg de onderstaande tabel). Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten in het midden van het rooster of plaats de briketten in een Weber® RapidFire® brikettenstarter.
3. Steek de briketten aan. Laat de deksel van de barbecue totdat de briketten bedekt zijn met een grijze aslaag, na circa 25 tot 30 minuten. (Bij gebruik van de Weber® RapidFire® brikettenstarter om uw briketten aan te steken, moet u de onderste aluminum luchtventilatieopeningen sluiten voordat u de hete briketten op het rooster plaatst. Vergeet niet om de luchtventilatieopeningen te openen net nadat de brikettten op het rooster zijn geplaatst.)
4. Gebruik een tang om de hete briketten gelijkmatig over het rooster te verdelen **(B)**.
5. Plaats het kookrooster boven de briketten.
6. Plaats de gerechten op het kookrooster.
7. Plaats de deksel op de barbecue. Raadpleeg de barbecueleidraad in deze gebruiksaanwijzing voor de aanbevolen kooktijden.





LEIDRAAD VOOR METEN EN TOEVOEGEN VAN BRIKETTEN VOOR DE DIRECTE METHODE

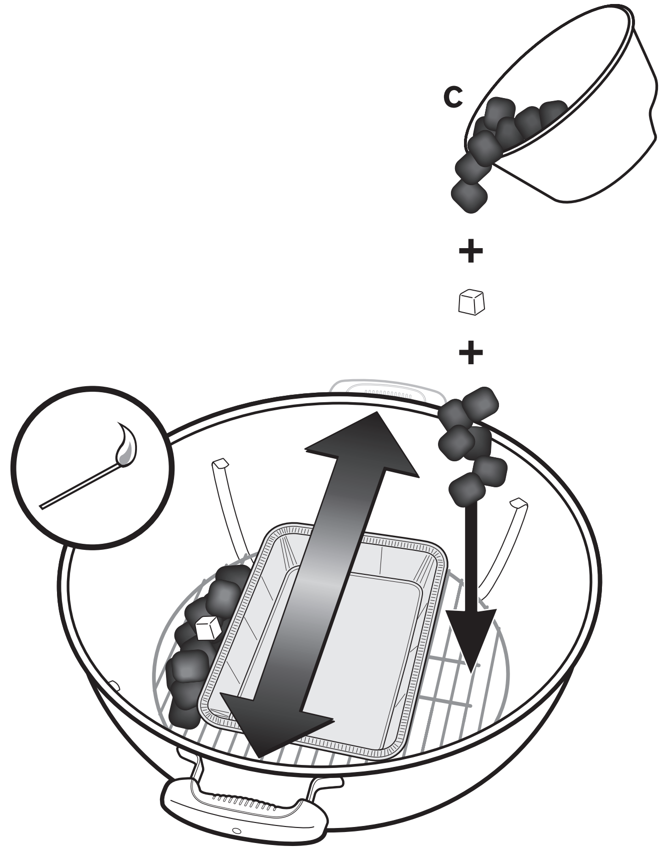
	Diameter van barbecue	Briketten van houtskool	Briketten van beukenhout	Briketten van gemengd hout	Weber premium briketten
	Go-Anywhere®	13 briketten	¾ maatbeker	½ maatbeker	10 briketten
	37 cm Smokey Joe®	24 briketten	¾ maatbeker	1 maatbeker	19 briketten
	47 cm Compact Kettle	30 briketten	1 maatbeker	¾ maatbeker	25 briketten
	57 cm Compact Kettle	40 briketten	2 ½ maatbekers	1 ¾ maatbeker	30 briketten
	47 cm ketels	30 briketten	1 maatbeker	1 maatbeker	25 briketten
	57 cm ketels	40 briketten	1 ¾ maatbeker	1 ¼ maatbeker	30 briketten
	67 cm ketels	60 briketten	4 maatbekers	2 ¾ maatbeker	1 ¼ maatbeker



INDIRECTE METHODE

Gebruik de indirecte methode voor gerechten die langer dan 25 minuten aan bereidingstijd vereisen of voor gerechten die zo verfijnd zijn dat ze door een directe blootstelling aan de warmte uitdrogen of verschroeien. Hierbij kan gedacht worden aan ribstukken, kipstukken met bot en hele vis en fijne visfilets. Voor de indirecte methode worden de voorbereide hete briketten aan beide zijden van het gerecht geplaatst. De warmte stijgt, weerkaatst van de deksel naar de binnenzijden van de barbecue en circuleert om het gerecht gerecht heen om zodoende alle zijden gelijkmatig gaar te maken. Het gerecht hoeft niet gedraaid te worden.

OPMERKING: voor vlees dat meer dan één uur bereidingstijd vereist, moeten er extra briketten worden toegevoegd aan elke zijde, zoals wordt aangegeven in de onderstaande tabel.



1. Open alle luchtventilatieopeningen.
2. Gebruik de brikettenmaatbeker **(C)** die bij uw barbecue is geleverd om de juiste hoeveelheid briketten af te meten voor gebruik (raadpleeg de onderstaande tabel). Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten aan elke zijde van het rooster of plaats de briketten in een Weber® RapidFire® brikettenstarter.
3. Steek de briketten aan. Laat de deksel van de barbecue totdat de briketten bedekt zijn met een grijze aslaag, na circa 25 tot 30 minuten. (Bij gebruik van de Weber® RapidFire® brikettenstarter om uw briketten aan te steken, moet u de onderste aluminum luchtventilatieopeningen sluiten voordat u de hete briketten op het rooster plaatst. Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten aan elke zijde van het brikettenrooster. Vergeet niet om de luchtventilatieopeningen te openen net nadat de briketttten op het rooster zijn geplaatst.)
4. Laat genoeg ruimte over voor een druippan tussen de briketten.
5. Plaats het kookrooster boven de briketten.
6. Plaats het gerecht op het kookrooster direct boven de druippan.
7. Plaats de deksel op de barbecue. Raadpleeg de barbecueleidraad in deze gebruiksaanwijzing voor de aanbevolen kooktijden.

NL

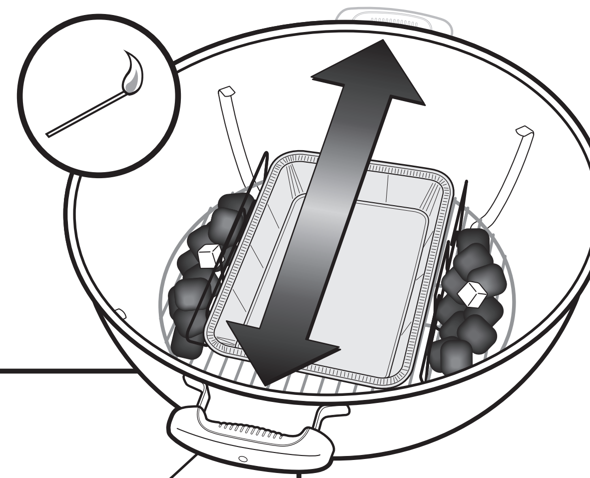
LEIDRAAD VOOR METEN EN TOEVOEGEN VAN BRIKETTEN VOOR DE INDIRECTE METHODE

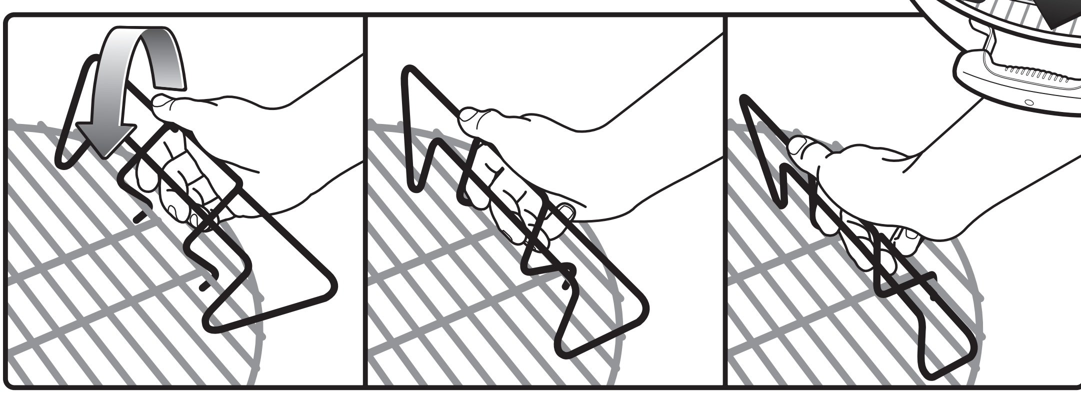
	Briketten van houtskool		Briketten van beukenhout		Briketten van gemengd hout		Weber premium briketten	
Diameter van barbecue	**Briketten voor het eerste uur (per zijde)**	**Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)**	**Briketten voor het eerste uur (per zijde)**	**Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)**	**Briketten voor het eerste uur (per zijde)**	**Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)**	**Briketten voor het eerste uur (per zijde)**	**Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)**
Go-Anywhere®	6 briketten	2 briketten	½ maatbeker	1 handje	¼ maatbeker	1 handje	5 briketten	2 briketten
37 cm Smokey Joe®	7 briketten	5 briketten	½ maatbeker	¼ maatbeker	½ maatbeker	¼ maatbeker	6 briketten	4 briketten
47 cm Compact Kettle	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	¼ maatbeker	1 handje	10 briketten	4 briketten
57 cm Compact Kettle	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker	¼ maatbeker	½ maatbeker	1 handje	15 briketten	5 briketten
47 cm ketels	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	½ maatbeker	1 handje	13 briketten	4 briketten
57 cm ketels	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	½ maatbeker	1 handje	15 briketten	5 briketten
67 cm ketels	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker	1 handje	¾ maatbeker	1 handje	¾ maatbeker	6 briketten

UW WEBER BARBECUE KAN VOORZIEN ZIJN VAN CHAR-BASKET™ BRIKETTENHOUDERS OF -RAILS

DE BRIKETTENRAILS GEBRUIKEN

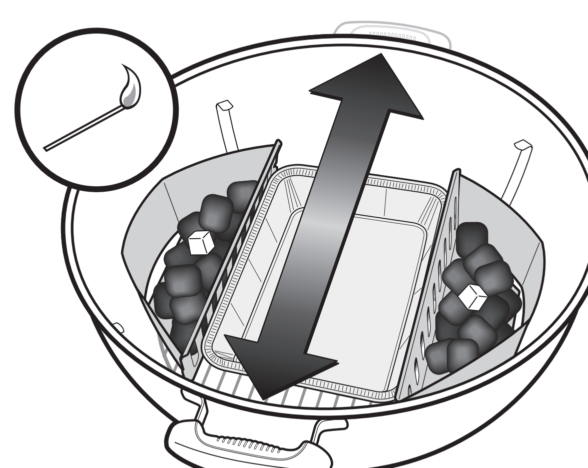
1. Open de bovenste en onderste ventilatieopeningen van de barbecue en verwijder de deksel.
2. Plaats het brikettenrooster, zodat de stalen spaken van handgreep naar handgreep lopen. Hierdoor zullen de brikettenrails tegenover de handgrepen worden geplaatst, zodat de briketten niet in de buurt van de handgrepen liggen.
3. Plaats de brikettenrails zodat ze aangehaakt worden aan de buitenste rechte spaken van het brikettenrooster. De voorzijde van de brikettenrails moet over de derde spaak van het brikettenrooster komen en in positie klikken.





DE CHAR-BASKET™ BRIKETTENHOUDERS GEBRUIKEN

1. Open de bovenste en onderste ventilatieopeningen van de barbecue en verwijder de deksel.
2. Plaats de Char-Basket™ brikettenhouders tegenover de handgrepen, zodat de briketten niet in de buurt van de handgrepen liggen.



De volgende soorten, diktes, gewichten en bereidingstijden zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. Bereidingstijden kunnen afwijken door hoogte, wind, buitentemperatuur en gewenste bereiding.

Barbecuesteaks, visfilets, kipstukken zonder bot en groenten die volgens de directe methode worden bereid gedurende de tijd die staat weergegeven in de tabel of de gewenste gaarheid, moeten halverwege de bereidingstijd eenmaal worden gedraaid.

Braadstukken, gevogelte met bot, hele vis en dikke stukken vlees die volgens de indirecte methode worden bereid gedurende de tijd die staat weergegeven in de tabel of totdat een direct afleesbare thermometer de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De bereidingstijden voor rundvlees zijn in overeenstemming met de definitie van medium-gaarheid van de Amerikaanse Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, tenzij anders aangegeven.

OPMERKING: Algemene regel voor het bereiden van vis op de barbecue: 4 tot 5 minuten per dikte van 1,25 cm; 8 tot 10 minuten per dikte van 2,5 cm.

Biefstuk	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
steak: new york, rib- of lendestuk, kotelet, t-bone of varkenshaas	1,9 cm dik	**4 tot 6 minuten** direct hoge temperatuur
	3,8 cm dik	**10 tot 14 minuten:** 6 tot 8 minuten dichtschroeien op direct hoge temperatuur, 4 tot 6 minuten grillen op indirect hoge temperatuur
	5 cm dik	**14 tot 18 minuten:** 6 tot 8 minuten dichtschroeien op direct hoge temperatuur, 8 tot 10 minuten grillen op indirect hoge temperatuur
ribstuk	0,45 tot 0,68 kg, 1,9 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct hoge temperatuur
hamburger	1,9 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct hoge temperatuur

Varkensvlees	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
karbonade, zonder of met bot	1,9 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct hoge temperatuur
	2,5 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct middelmatige temperatuur
ribben, jong ruggetje	0,45 kg tot 0,90 kg	**3 tot 4 uur** indirect lage temperatuur
ribben, spareribs	0,90 kg tot 1,36 kg	**3 tot 4 uur** indirect lage temperatuur
ribben, landelijke stijl, met bot	1,36 kg tot 1,81 kg	**1½ tot 2 uur** indirect middelmatige temperatuur

Gevogelte	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
kippenborst, zonder bot en huid	170 g tot 226 g	**8 tot 12 minuten** direct middelmatige temperatuur
kippendij, zonder bot en huid	113 g	**8 tot 10 minuten** direct hoge temperatuur
kippenborst, met bot	283 g tot 340 g	**30 tot 40 minuten** indirect middelmatige temperatuur
kipstukken, met bot poot / dij		**30 tot 40 minuten** indirect middelmatige temperatuur
kipvleugel	56 g tot 85 g	**18 tot 20 minuten** direct middelmatige temperatuur
kip, heel	1,4 kg tot 1,8 kg	**1 tot 1½ uur** indirect middelmatige temperatuur
wilde cornish hen	0,45 kg tot 0,90 kg	**50 tot 60 minuten** indirect hoge temperatuur
kalkoen, heel, zonder vulling	4,5 kg tot 5,4 kg	**2½ tot 3½ uur** indirect lage temperatuur
	5,9 kg tot 6,8 kg	**3½ tot 4½ uur** indirect lage temperatuur

Vis & Schaal- en schelpdieren	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
vis, filet of steak	0,63 cm tot 1,25 cm dik	**3 tot 5 minuten** direct hoge temperatuur
	2,5 cm tot 3 cm dik	**10 tot 12 minuten** direct hoge temperatuur
vis, heel	0,45 kg	**15 tot 20 minuten** indirect middelmatige temperatuur
	1,4 kg	**30 tot 45 minuten** indirect middelmatige temperatuur

Groenten	Gemiddelde bereidingstijd
asperges	**4 tot 6 minuten** direct middelmatige temperatuur
maïs: met/zonder haren/schil	**25 tot 30 minuten** direct middelmatige temperatuur, met haren/schil / **10 tot 15 minuten** direct middelmatige temperatuur, zonder haren/schil
paddestoel: shi-take of hoed / portabello	**8 tot 10 minuten** direct middelmatige temperatuur, shi-take of hoed / **10 tot 15 minuten** direct middelmatige temperatuur, portabello
ui: gehalveerd / 1,25 cm plakjes	**35 tot 40 minuten** indirect middelmatige temperatuur / **8 tot 12 minuten** direct middelmatige temperatuur
aardappel: heel / 1,25 cm plakjes	**45 tot 60 minuten** indirect middelmatige temperatuur / **14 tot 16 minuten** direct middelmatige temperatuur

O NÃO CUMPRIMENTO DESTES AVISOS DE PERIGO, PRECAUÇÃO E CUIDADO PODE CAUSAR FERIMENTOS CORPORAIS GRAVES, MORTE, INCÊNDIOS OU EXPLOSÃO, RESULTANDO EM DANOS MATERIAIS.

⚠ **SÍMBOLOS DE SEGURANÇA (⚠)** irão alertá-lo para importantes informações **SEGURANÇA**.

⚠ As palavras sinalizadoras **PERIGO, AVISO** ou **ATENÇÃO** serão utilizadas com o ⚠ **SÍMBOLO DE SEGURANÇA.**

⚠ **PERIGO** irá identificar o perigo mais grave.

⚠ Leia toda a informação de segurança contida neste Manual do Utilizador.

⚠ PERIGO

⚠ O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidos neste manual, poderá originar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais decorrentes de possível incêndio ou explosão.

⚠ Não utilize em espaços interiores! Esta churrasqueira destina-se apenas a uma utilização no exterior. Se for utilizada no interior, acumulará fumos tóxicos e provocará ferimentos corporais graves ou morte.

⚠ Esta churrasqueira só deve ser utilizada em ambientes exteriores, numa área bem ventilada. Não utilize numa garagem, edifício ou qualquer outro espaço fechado.

⚠ Não utilize esta churrasqueira sob qualquer construção combustível.

⚠ ATENÇÃO! Não use álcool ou petróleo para acender ou reacender! Utilize apenas acendedores em conformidade com a norma EN 1860-3.

⚠ Uma montagem inadequada pode ser perigosa. Siga as instruções de montagem contidas neste manual. Utilize a churrasqueira só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. Certifique-se de que o colector de cinzas está correctamente encaixado nas pernas sob a taça da churrasqueira ou de que o colector de cinzas de alta capacidade, antes de acender o grelhador.

⚠ Não adicione fluido para acender o carvão ou carvão embebido em fluido para acender carvão para queimar ou aquecer o carvão. Tape o fluido de ignição após a utilização e coloque-o a uma distância segura da churrasqueira.

⚠ Não utilize gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender ou reacender carvão. Se utilizar fluido para acender o carvão, remova qualquer líquido que possa ter vertido através das aberturas de ventilação inferiores.

⚠ Deve ter cuidado quando utilizar a churrasqueira. Durante a confecção dos alimentos, ficará quente, não devendo ser abandonada enquanto estiver em funcionamento.

⚠ AVISO! Mantenha as crianças e animais afastados. Não abandone crianças ou animais de estimação sem vigilância perto de uma churrasqueira quente.

⚠ ATENÇÃO! Esta churrasqueira irá aquecer muito, não a mova durante o funcionamento. Aguarde que o grelhador arrefeça antes de o deslocar.

⚠ Não utilize esta churrasqueira a uma distância inferior a 1,5 m de materiais combustíveis. Materiais combustíveis incluem, entre outros, varandas de madeira ou madeira tratada, pátio e alpendres.

⚠ Retire as cinzas após o carvão estar completamente queimado e extinto e o grelhador frio.

⚠ Coloque sempre carvão em Char-Baskets™ ou em cima da grelha (carvão) inferior. Não coloque carvão directamente no fundo da taça.

⚠ Não use roupa com mangas largas quando acender ou usar a churrasqueira.

⚠ Não utilize a churrasqueira quando houver ventos fortes.

⚠ AVISO

⚠ Mantenha sempre a churrasqueira numa superfície estável e nivelada.

⚠ Remova a tampa da churrasqueira quando acender o carvão.

⚠ Nunca toque na comida ou grelhas de carvão, cinzas, carvão ou na churrasqueira para verificar se estão quentes.

⚠ Não utilize água para controlar as chamas ou para extinguir as brasas, pois tal poderá danificar o acabamento em porcelana. Feche ligeiramente as aberturas de ventilação inferiores (amortecedores) e coloque a tampa na taça.

⚠ Apague as brasas quando terminar a grelhagem. Feche todas as aberturas de ventilação (amortecedores) após colocar a tampa na taça.

⚠ Deve usar sempre luvas durante a grelhagem, ajuste das aberturas de ventilação (amortecedores), adição de carvão e manuseamento do termómetro ou tampa.

⚠ Utilize ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.

⚠ Alguns modelos podem incluir a funcionalidade de suporte da tampa Tuck-Away™. O suporte de tampa Tuck-Away™ é utilizado para guardar a tampa enquanto verifica ou vira os alimentos. Não utilize o suporte de tampa Tuck-Away™ como uma pega para levantar ou deslocar o grelhador. Para os modelos sem a funcionalidade Tuck-Away™, utilize o gancho no interior da tampa para a pendurar na lateral da taça da churrasqueira. Não coloque uma tampa quente sobre superfícies atapetadas ou erva. Não pendure a tampa na pega da taça.

⚠ Nunca deite brasas quentes em locais onde podem ser pisadas ou causar um perigo de incêndio. nunca deite cinzas ou brasas antes de estarem totalmente extintas. Não guarde a churrasqueira até as cinzas o brasas estarem totalmente extintas.

⚠ Mantenha a área onde cozinha sem vapor e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc..., e material combustível.

⚠ Manuseie e armazene acendedores eléctricos quentes com cuidado.

⚠ Mantenha os fios e cabos eléctricos afastados das superfícies quentes da churrasqueira e de zonas de passagem.

⚠ O consumo de álcool, substâncias prescritas ou não prescritas pelo médico pode diminuir a capacidade do respectivo consumidor para montar correctamente ou utilizar com segurança esta churrasqueira.

⚠ Esta churrasqueira Weber® não se destina a ser instalada dentro ou sobre veículos de recreio e/ou barcos.

⚠ Este churrasqueira Weber® não se destina a ser utilizada como aquecedor, pelo que nunca deve ser utilizada como tal.

⚠ ATENÇÃO

⚠ O revestimento da taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em vez disso, utilize um colector de pingos para recolher os pingos de carne ao cozinhar no Método Indirecto.

⚠ A utilização de objectos afiados para limpar a grelha de confecção ou remover as cinzas irá danificar o acabamento.

⚠ A utilização de detergentes abrasivos nas grelhas de confecção ou na própria churrasqueira irá danificar o acabamento.

⚠ A churrasqueira deve ser limpa regular e meticulosamente.

SUGESTÕES ÚTEIS

SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS

- Lave bem as mãos com água quente e sabão antes de começar a preparar a refeição e após mexer em carne crua, peixe ou frango.
- Não descongele a carne, peixe ou um frango à temperatura ambiente. Descongele no frigorífico.
- Nunca coloque comida cozinhada no mesmo prato que a comida crua.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que estiveram em contacto com a carne crua ou peixe, utilizando água quente com sabão e enxagúe.

PASSOS FÁCEIS PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Siga estes passos e não estragará nada. Nem o seu jantar.

- Directo, indirecto, ou um pouco de ambos? Leia a receita e procure as instruções para preparar a churrasqueira. Existem dois métodos para cozinhar numa churrasqueira Weber® — directo e indirecto. Consulte as páginas seguintes para instruções específicas.
- Não tente poupar tempo ao colocar a comida numa churrasqueira que ainda não está pronta. Deixe o carvão queimar até obter uma camada clara de cinza (mantenha as aberturas de ventilação abertas para que o fogo não se apague).
- Use uma espátula e pinças mas deixe o garfo. Já viu, provavelmente, pessoas a espetar a carne com um garfo, mas isso faz com que o sabor e molho da carne escapem, deixando-a seca.
- Certifique-se de que a comida cabe na churrasqueira com a tampa fechada. Pelo menos 2,5 cm de espaço livre entre a comida e a tampa é perfeito.
- Resista à tentação de abrir a tampa para verificar a comida de dois em dois minutos. Sempre que abre a tampa, o calor escapa, o que significa que demora mais tempo a ter o jantar na mesa.
- A menos que a receita o exija, vire a comida apenas uma vez.
- Se cozinhar com a tampa fechada, pode controlar os flamejos, reduzir o tempo de confecção e obter melhores resultados.
- Resista à tentação de usar uma espátula para pressionar a comida, tal como nos hambúrgueres. Irá espremer o sabor fantástico.
- Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha. Deverá pincelar ou pulverizar óleo nos alimentos, e não na grelha.

MANUTENÇÃO FÁCIL DA CHURRASQUEIRA

Dê mais anos de vida útil à sua churrasqueira Weber® limpando-a cuidadosamente, pelo menos uma vez por ano.

É FÁCIL DE FAZER:

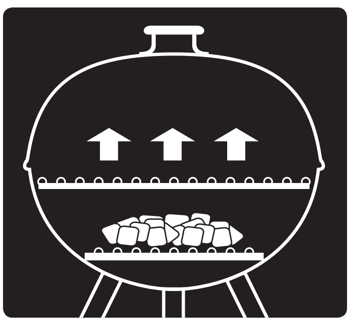
- Certifique-se de que a churrasqueira está fria e os carvões estão totalmente extintos.
- Retire as grelhas de confecção e de carvão.
- Retire as cinzas.
- Lave a churrasqueira com um detergente suave e água. Passe bem por água limpa e seque.
- Não é necessário lavar a grelha depois de cada utilização. Basta soltar os resíduos com uma escova para grelhas ou papel de alumínio e limpar com guardanapos.

COMO ACENDER A CHURRASQUEIRA A CARVÃO

- Recomenda-se que a churrasqueira seja aquecida e o combustível seja mantido quente, com a tampa aberta, durante pelo menos 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez.
- Remova a tampa e abra todas as aberturas de ventilação antes de acender o fogo. NOTA: Para um fluxo de ar adequado, retire, se houver, as cinzas acumuladas no fundo da churrasqueira (só quando os carvões estiverem totalmente extintos). O carvão necessita de oxigénio para queimar, por isso, certifique-se de que as aberturas de ventilação não estão obstruídas.
- Coloque cubos de acendalhas (são não-tóxicos, não têm cheiro nem sabor) ou folhas de jornal amassadas sob a pilha de carvão e acenda. (Utilize apenas acendedores em conformidade com a norma EN 1860-3.)
- Não cozinhe até o combustível ter uma camada de cinza. Quando os carvões estiverem cobertos com uma cinza clara (normalmente após 25 a 30 minutos), arranje os carvões com pinças de pega comprida de acordo com o método de confecção que vai usar.
- Para sabor de fumo adicional, experimente adicionar pedaços grandes e pequenos de madeira ou ervas frescas humedecidas, como folhas de alecrim, tomilho ou loureiro. Coloque a madeira ou ervas directamente nos carvões, antes de começar a cozinhar.
- Ao remover a tampa da churrasqueira durante a confecção, supa para o lado, e não directamente para cima. Subir directamente para cima pode criar sucção, fazendo com que as cinzas caiam na comida.

MÉTODOS DE GRELHAGEM

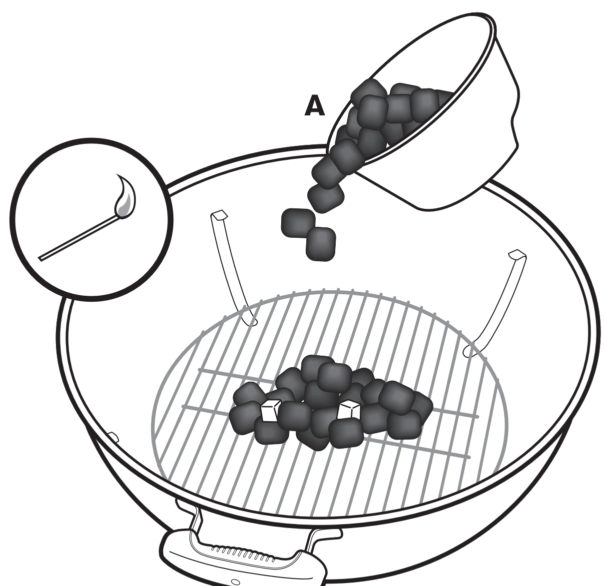
Existem dois métodos para cozinhar numa churrasqueira, o método indirecto e o método directo.

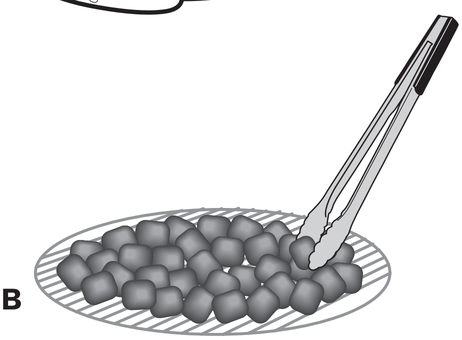


MÉTODO DIRECTO

O método directo significa que a comida é cozinhada directamente sobre carvões preparados. Para uma confecção uniforme, a comida deve ser virada uma vez, a meio do tempo indicado. Utilize o método directo para comidas que demoram menos de 25 minutos a cozinhar: bifes, costeletas, kebabs, vegetais, etc.

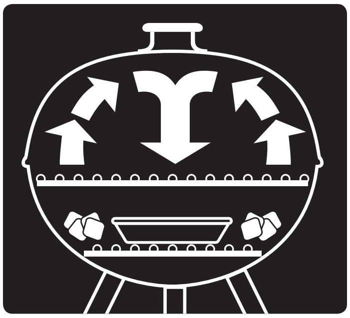
1. Abra todas as aberturas de ventilação.
2. Utilize o copo de carvão **(A)** fornecido com o grelhador para medir a quantidade adequada de carvão a utilizar (consulte a tabela abaixo). Coloque a quantidade recomendada de briquetes de carvão no centro da grelha de carvão ou empilhe o carvão num acendedor de chaminé Weber® RapidFire®.
3. Acenda o carvão. Deixe a tampa aberta até o carvão ter uma camada de cinza clara, cerca de 25 a 30 minutos. (Quando utilizar o acendedor de chaminé Weber® RapidFire® para acender o carvão, feche as aberturas de ventilação inferiores em alumínio do grelhador antes de verter carvão quente na grelha. Não se esqueça de abrir as aberturas de ventilação logo após verter o carvão.)
4. Utilize espetadas para espalhar o carvão quente de forma uniforme na grelha de carvão **(B)**.
5. Posicione a grelha sobre os carvões.
6. Coloque a comida na grelha.
7. Coloque a tampa na churrasqueira. Consulte o guia de churrasco neste manual para conhecer os tempos de grelhagem recomendados.





GUIA PARA MEDIR E ADICIONAR CARVÃO PARA O MÉTODO DIRECTO DE GRELHAGEM

Diâmetro da churrasqueira	Briquetes de carvão	Carvão bruto de madeira de faia	Carvão bruto de madeira mista	Briquetes de cama de calor Weber
Go-Anywhere®	13 briquetes	¾ chávena	½ chávena	10 briquetes
37 cm Smokey Joe®	24 briquetes	¾ chávena	1 chávena	19 briquetes
47 cm Chaleira compacta	30 briquetes	1 chávena	¾ chávena	25 briquetes
57 cm Chaleira compacta	40 briquetes	2 ½ chávenas	1 ¾ taças	30 briquetes
47 cm Chaleiras	30 briquetes	1 chávena	1 chávena	25 briquetes
57 cm Chaleiras	40 briquetes	1 ¾ taças	1 ¼ taças	30 briquetes
67 cm Chaleiras	60 briquetes	4 chávenas	2 ¾ taças	1 ¼ taças



MÉTODO INDIRECTO

Utilize o método indirecto para comidas que necessitam de mais de 25 minutos na churrasqueira ou para comidas tão delicadas que a exposição directa ao calor as torna secas ou queimadas. Os exemplos incluem pedaços de carne, pedaços de frango com osso e peixes inteiros, assim como filetes de peixe delicados.

Para preparar o modo indirecto, o carvão preparado é colocado em ambos os lados da comida. O calor aumenta, reflecte na tampa, nas superfícies interiores da churrasqueira e circula para cozinhar lentamente a comida uniformemente em todos os lados. Não há necessidade de virar a comida.

NOTA: Tem de ser adicionado carvão, como indicado na tabela abaixo, em cada lado para as carnes que necessitam de mais de uma hora para cozinhar.

1. Abra todas as aberturas de ventilação.

2. Utilize o copo de carvão **(C)** fornecido com o grelhador para medir a quantidade adequada de carvão a utilizar (consulte a tabela abaixo). Coloque a quantidade recomendada de briquetes de carvão em cada lado da grelha de carvão ou empilhe o carvão num acendedor de chaminé Weber® RapidFire®.

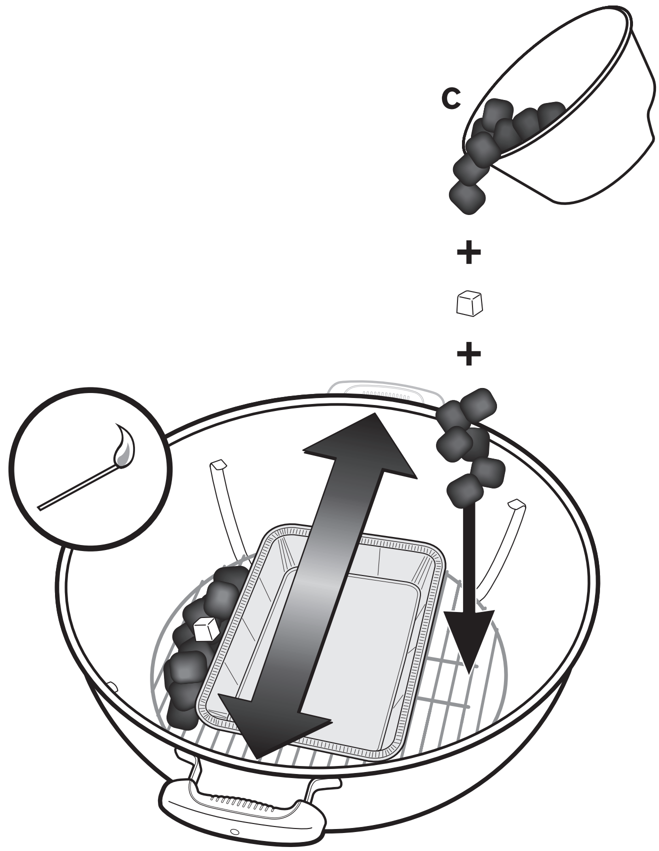
3. Acenda o carvão. Deixe a tampa aberta até o carvão ter uma camada de cinza clara, cerca de 25 a 30 minutos. (Quando utilizar o acendedor de chaminé Weber® RapidFire® para acender o carvão, feche as aberturas de ventilação inferiores em alumínio do grelhador antes de verter carvão quente na grelha. Coloque a quantidade recomendada de carvão em ambos os lados da grelha de carvão. Não se esqueça de abrir as aberturas de ventilação logo após verter o carvão.)

4. Deixe espaço suficiente para um colector de pingos entre os carvões.

5. Posicione a grelha sobre os carvões.

6. Coloque os alimentos na grelha, directamente sobre o colector de pingos.

7. Coloque a tampa na churrasqueira. Consulte o guia de churrasco neste manual para conhecer os tempos de grelhagem recomendados.



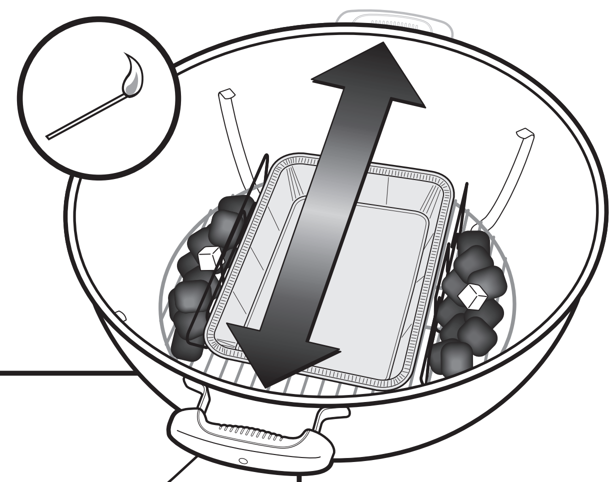
GUIA PARA MEDIR E ADICIONAR CARVÃO PARA O MÉTODO INDIRECTO DE GRELHAGEM

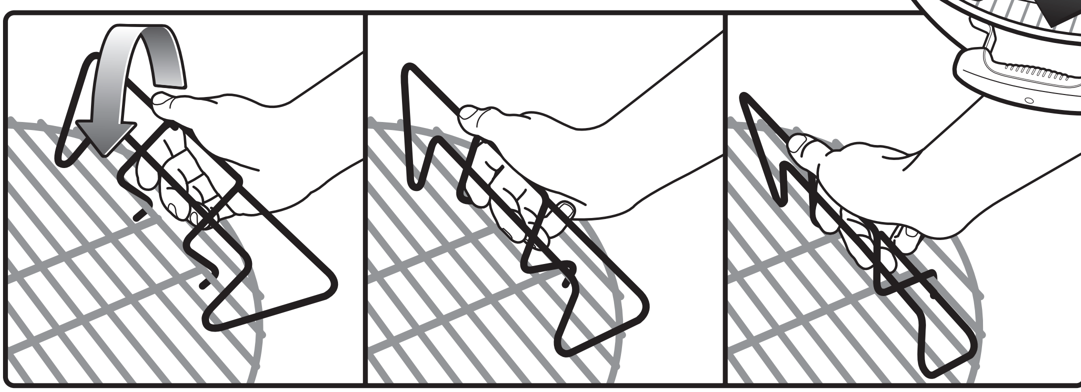
	Briquetes de carvão		Carvão bruto de madeira de faia		Carvão bruto de madeira mista		Briquetes de cama de calor Weber	
Diâmetro da churrasqueira	**Briquetes para a primeira hora (por lado)**	**Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)**	**Carvão para a primeira hora (por lado)**	**Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)**	**Carvão para a primeira hora (por lado)**	**Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)**	**Briquetes para a primeira hora (por lado)**	**Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)**
Go-Anywhere®	6 briquetes	2 briquetes	½ chávena	1 mão cheia	¼ taça	1 mão cheia	5 briquetes	2 briquetes
37 cm Smokey Joe®	7 briquetes	5 briquetes	½ chávena	¼ taça	½ chávena	¼ taça	6 briquetes	4 briquetes
47 cm Chaleira compacta	15 briquetes	7 briquetes	½ chávena	1 mão cheia	¼ taça	1 mão cheia	10 briquetes	4 briquetes
57 cm Chaleira compacta	20 briquetes	7 briquetes	½ chávena	¼ taça	½ chávena	1 mão cheia	15 briquetes	5 briquetes
47 cm Chaleiras	15 briquetes	7 briquetes	½ chávena	1 mão cheia	½ chávena	1 mão cheia	13 briquetes	4 briquetes
57 cm Chaleiras	20 briquetes	7 briquetes	½ chávena	1 mão cheia	½ chávena	1 mão cheia	15 briquetes	5 briquetes
67 cm Chaleiras	30 briquetes	8 briquetes	¾ chávena	1 mão cheia	¾ chávena	1 mão cheia	¾ chávena	6 briquetes

O SEU GRELHADOR WEBER PODE INCLUIR SUPORTES PARA CARVÃO OU CALHAS PARA CARVÃO CHAR-BASKET™

UTILIZAR CALHAS PARA CARVÃO

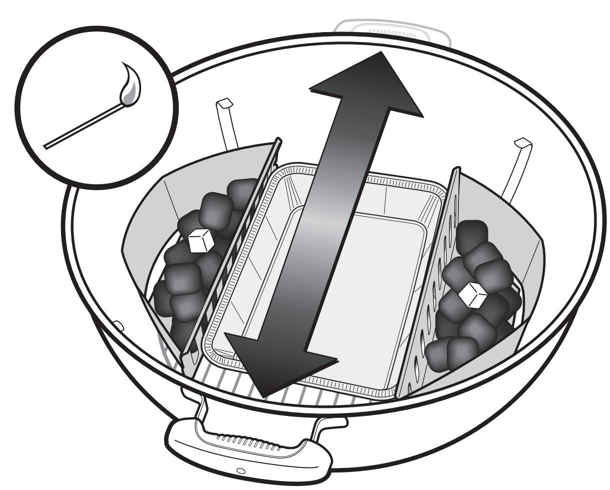
1. Abra as aberturas de ventilação superiores e inferiores da churrasqueira e remova a tampa.
2. Posicione a grelha de carvão de forma a que os fios de aço percorram a caldeira de pega a pega. Ao fazê-lo, as calhas para carvão serão instaladas em frente à(s) pega(s) da chaleira, de forma a que o carvão se mantenha afastado da(s) pega(s).
3. Posicione as calhas para carvão de forma a encaixarem nos fios exteriores da grelha de carvão. A parte dianteira das calhas para carvão deve deslizar sobre o quarto fio da grelha de carvão e fazer clique ao encaixar no devido local.





UTILIZAR SUPORTES PARA CARVÃO CHAR-BASKET™

1. Abra as aberturas de ventilação superiores e inferiores da churrasqueira e remova a tampa.
2. Posicione os suportes para carvão Char-Basket™ em frente à(s) pega(s) da chaleira, de forma a que o carvão se mantenha afastado da(s) pega(s).



Os seguintes cortes, espessuras, pesos e tempos de confecção são apenas orientações e não são regras rígidas e rápidas. Os tempos de confecção são afectados por diversos factores, tais como a altitude, o vento, a temperatura exterior e o grau de assadura desejado.

Grelhe bifes, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais, utilizando o método directo no tempo especificado no quadro ou no grau de assadura desejado, virando a comida apenas uma vez a meio do tempo de confecção.

Grelhe pedaços de carne, pedaços de frango com osso, peixes inteiros, e cortes mais espessos no método indirecto, no tempo especificado na tabela ou até um termómetro de leitura instantânea atingir a temperatura interna desejada. Os tempos de confecção de carne de vaca são indicados pelo Departamento de Agricultura dos EUA para um grau de assadura médio, caso não haja indicação contrária.

NOTA: Regra geral para grelhar peixe: 4 a 5 minutos por 1,25 cm de espessura; 8 a 10 minutos por 2,5 cm de espessura.

Carne de vaca	Espessura / Peso	Tempo de confecção aproximado
bife: alcatra, lombo de vaca, costeleta, t-bone ou lombo	1,9 cm de espessura	**4 a 6 minutos** no método directo em lume forte
	3,8 cm de espessura	**10 a 14 minutos:** grelhe 6 a 8 minutos no método directo em lume forte, grelhe 4 a 6 minutos no método indirecto em lume forte
	5 cm de espessura	**14 a 18 minutos:** grelhe 6 a 8 minutos no método directo em lume forte, grelhe 8 a 10 minutos no método indirecto em lume forte
bife do vazio	0,45 a 0,68 kg, 1,9 cm de espessura	**8 a 10 minutos** no método directo em lume forte
empada de carne de vaca picada	1,9 cm de espessura	**8 a 10 minutos** no método directo em lume forte

Carne de porco	Espessura / Peso	Tempo de confecção aproximado
costeleta, com ou sem osso	1,9 cm de espessura	**6 a 8 minutos** no método directo em lume forte
	2,5 cm de espessura	**8 a 10 minutos** no método directo em lume médio
costelas, leitão	0,45 kg a 0,90 kg	**3 a 4 horas** método indirecto em lume brando
costelas, entrecosto	0,90 kg a 1,36 kg	**3 a 4 horas** método indirecto em lume brando
costelas, estilo campestre, com osso	1,36 kg a 1,81 kg	**1½ a 2 horas** método indirecto em lume médio

Carne de aves	Espessura / Peso	Tempo de confecção aproximado
peito de frango, sem osso e sem pele	170 g a 226 g	**8 a 12 minutos** no método directo em lume médio
coxa de frango, sem osso e sem pele	113 g	**8 a 10 minutos** no método directo em lume forte
peito de frango, com osso	283 g a 340 g	**30 a 40 minutos** no método indirecto em lume médio
pedaços de frango, com osso na perna / coxa		**30 a 40 minutos** no método indirecto em lume médio
asa de frango	56 g a 85 g	**18 a 20 minutos** no método directo em lume médio
frango, inteiro	1,4 kg a 1,8 kg	**1 a 1½ hora** no método indirecto em lume médio
codorniz	0,45 kg a 0,90 kg	**50 a 60 minutos** no método indirecto em lume forte
peru, inteiro, não recheado	4,5 kg a 5,4 kg	**2½ a 3½ horas** método indirecto em lume brando
	5,9 kg a 6,8 kg	**3½ a 4½ horas** método indirecto em lume brando

Peixe e marisco	Espessura / Peso	Tempo de confecção aproximado
peixe, filete ou bife	0,63 cm a 1,25 cm de espessura	**3 a 5 minutos** no método directo em lume forte
	2,5 cm a 3 cm de espessura	**10 a 12 minutos** no método directo em lume forte
peixe, inteiro	0,45 kg	**15 a 20 minutos** no método indirecto em lume médio
	1,4 kg	**30 a 45 minutos** no método indirecto em lume médio

Vegetais	Tempo de confecção aproximado
espargo	**4 a 6 minutos** no método directo em lume médio
milho: em casca / descascado	**25 a 30 minutos** no método directo em lume médio, em casca / **10 a 15 minutos** no método directo em lume médio, descascado
cogumelos: shiitake (cogumelo preto do Japão) ou cogumelo tradicional / portabello	**8 a 10 minutos** no método directo em lume médio, shiitake ou tradicional / **10 a 15 minutos** no método directo em lume médio, portabello
cebola: partida a meio / rodelas de 1,25 cm	**35 a 40 minutos** no método indirecto em lume médio / **8 a 12 minutos** no método directo em lume médio
batata inteira / rodelas de 1,25 cm	**45 a 60 minutos** no método indirecto em lume médio / **14 a 16 minutos** no método directo em lume médio

NIEPRZESTRZEGANIE OSTRZEŻEŃ I PRZESTRÓG MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA LUB ŚMIERCI, POŻARU LUB WYBUCHU I USZKODZENIA WŁASNOŚCI.

⚠ **SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA (⚠)** informują użytkownika o ważnych zaleceniach dotyczących **BEZPIECZEŃSTWA**.

⚠ Słowa **NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE** lub **PRZESTROGA** są używane razem z ⚠ **SYMBOLAMI BEZPIECZEŃSTWA.**

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO** informuje o poważnym niebezpieczeństwie.

⚠ Należy przeczytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa znajdujące się w niniejszej instrukcji obsługi.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ⚠ Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i przestróg oraz zaleceń pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.
- ⚠ Nie używać w pomieszczeniach! Grill jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz. Jeżeli grill będzie używany w pomieszczeniu, gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ Grilla należy używać tylko na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją. Nie należy używać grilla w garażu, budynku, krytym pasażu i innym zamkniętym miejscu.
- ⚠ Nie należy używać grilla pod napowietrznymi konstrukcjami palnymi.
- ⚠ PRZESTROGA! Do rozpalania grilla nie należy używać spirytusu, benzyny i innych podobnych płynów! Używać tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3.
- ⚠ Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny. Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi montażu opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Przed rozpaleniem grilla należy sprawdzić, czy popielnik został prawidłowo przymocowany do wsporników pod misą grilla lub czy popielnik o wystarczającej pojemności znajduje się na swoim miejscu.
- ⚠ Nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego nasączonego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego. Należy zakręcić podpałkę w płynie po jej użyciu i umieścić w bezpiecznej odległości od grilla.
- ⚠ Do rozpalenia węgla drzewnego nie należy używać benzyny, alkoholu i innych łatwopalnych płynów. Jeśli używana była rozpałka w płynie, przed rozpaleniem grilla należy usunąć płyn, który wypłynął przez dolne odpowietrzniki.
- ⚠ Podczas korzystania z grilla należy kierować się zdrowym rozsądkiem. Grill nagrzewa się podczas grillowania i nigdy po rozpaleniu grilla nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od grilla. Dzieci i zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu rozpalonego grilla bez opieki.
- ⚠ UWAGA! Grill nagrzewa się, nie należy dotykać rozpalonego grilla. Przed przesunięciem grilla należy odczekać do momentu jego ostygnięcia.
- ⚠ Nie należy używać grilla w zasięgu dwóch metrów od materiałów palnych. Materiały palne obejmują, ale nie ograniczają się do drewna lub obrobionych desek drewnianych, tarasów lub ganków.
- ⚠ Nie należy usuwać popiołu do momentu całkowitego wypalenia się węgli i ostygnięcia grilla.
- ⚠ Zawsze należy umieszczać węgiel w pojemniku Char-Basket™ lub na górze dolnego rusztu na węgiel drzewny. Nie należy umieszczać węgla bezpośrednio na dnie kotła.
- ⚠ Do rozpalania i obsługi grilla nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami.
- ⚠ Nie należy używać grilla przy silnym wietrze.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ⚠ Należy ustawić grill na stabilnej i równej powierzchni.
- ⚠ Należy zdjąć pokrywę z grilla na czas rozpalania.
- ⚠ Nigdy nie należy dotykać rusztu do pieczenia i na węgiel drzewny, popiołu, węgla i grilla kiedy są gorące.

⚠ Do kontrolowania iskrzenia lub zgaszenia węgli nie należy używać wody. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do uszkodzenia porcelanowego wykończenia grilla. Przymknąć dolne odpowietrzniki i zamknąć pokrywę.

⚠ Wygasić węgiel po zakończeniu grillowania. Zamknąć wszystkie odpowietrzniki po zamknięciu pokrywy.

⚠ Do obsługi grilla, regulacji odpowietrzników, dodawania węgla i obsługi termometru i pokrywy należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.

⚠ Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.

⚠ Niektóre modele mogą być wyposażone w uchwyt do pokrywy Tuck-Away™ . Uchwyt do pokrywy Tuck-Away™ jest używany do odkładania pokrywy na czas sprawdzenia lub obrócenia potrawy. Nie należy używać uchwytu do pokrywy Tuck-Away™ do podnoszenia lub przenoszenia grilla. W przypadku modeli bez uchwytu Tuck-Away™ , do powieszenia pokrywy z boku grilla używać haczyka znajdującego się po wewnętrznej stronie pokrywy. Nie należy umieszczać gorącej pokrywy na materiale lub trawie. Nie należy wieszać pokrywy na uchwycie kotła grilla.

⚠ Nigdy nie należy wyrzucać gorących węgli, jeśli istnieje ryzyko nadepnięcia na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie należy wchodzić na popiół lub żarzące się węgle do momentu ich całkowitego wygaśnięcia. Przygotować grill do przechowania kiedy popiół i węgle całkowicie wygasną.

⚠ W miejscu grillowania nie mogą znajdować się palne opary i płyny takie jak benzyna, alkohol, itp. oraz substancje palne.

⚠ Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób elektryczne rozpalacze.

⚠ Przewody elektryczne należy przechowywać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od stref komunikacji.

⚠ Używanie grilla pod wpływem alkoholu i/lub narkotyków może zmniejszyć zdolność użytkownika do prawidłowego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.

⚠ Ten grill Weber® nie jest przeznaczony do instalacji w lub na pojazdach wypoczynkowych i/lub łodziach.

⚠ Ten grill gazowy nie jest przeznaczony i nie należy go używać jako grzejnika.

⚠ PRZESTROGA

⚠ Wyłożenie misy folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza. W czasie przygotowywania potrawy metodą pośrednią do zbierania kapiącego tłuszczu używać miski na tłuszcz.

⚠ Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia rusztu do pieczenia lub usuwania popiołu może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.

⚠ Używanie środków ściernych do czyszczenia rusztu do pieczenia lub grilla może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.

⚠ Należy czyścić grill w regularnych odstępach czasu.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO PRZYRZĄDZANIA POTRAW

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmrażać mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać.

KRÓTKA DROGA DO SMACZNEGO GRILLOWANIA

Należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami, a wszystko uda się znakomicie. Nawet obiad.

- Metoda pośrednia, bezpośrednia, a może po trochu z każdej? Należy przeczytać przepisy i zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi ustawienia grilla. Wyróżniamy dwie metody pieczenia na grillu firmy Weber®—metodę bezpośrednią i pośrednią. Patrz kolejne strony w celu uzyskania określonych zaleceń.
- Nienależy próbować oszczędzać czasu przez umieszczanie żywności na grillu, który nie jest jeszcze gotowy. Należy pozwolić, aby węgiel palił się do momentu pokrycia szarym popiołem (utrzymywać otwarte odpowietrzniki, aby ogień nie zgasł).
- Korzystać z łopatki i szczypiec, nie używać widelców. Prawdopodobniewidzieliście już ludzi, którzy przewracali mięso za pomocą widelca, powoduje to ulatnianie się aromatu i soków i prowadzi do wysuszenia potrawy.
- Należy upewnić się, że potrawa została prawidłowo rozmieszczona na grillu przy zdjętej pokrywie. Należy zachować przynajmniej 2,5 cm luzu pomiędzy jedzeniem i pokrywą.
- Powstrzymać się od podnoszenia pokrywy w celu sprawdzenia potrawy co kilka minut. Za każdym razem, kiedy pokrywa zostanie podniesiona z grilla wydostaje się ciepło, co oznacza, że przygotowanie obiadu zajmie więcej czasu.
- Chyba, że przepis mówi inaczej i należy obracać żywność więcej niż tylko jeden raz.
- Przy zamkniętej pokrywie można kontrolować iskry, zredukować czas pieczenia i uzyskać lepszy rezultat z grillowania.
- Nie używać łopatki do naciskania żywności tak jak burgerów. Cały ten wspaniały aromat zostanie wyciśnięty.
- Lekkie smarowanie olejem pomaga w równym przyrumienieniu potrawy i zabezpiecza przed przyleganiem do kraty. Zawsze smarować lub spryskiwać olejem bezpośrednio na potrawę, a nie na kratę do pieczenia.

ŁATWA KONSERWACJA GRILLA

Aby przedłużyć trwałość użytkową swojego grilla Weber® należy go dokładnie wyczyścić przynajmniej raz w roku.

JEST TO BARDZO PROSTE:

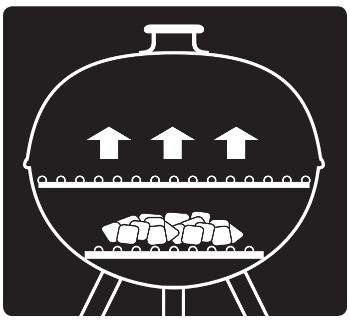
- Sprawdzić, czy grill ostygł i węgle zgasły całkowicie.
- Wyjąć kratę do pieczenia i kratę na węgiel drzewny.
- Usunąć popiół.
- Umyć grilla za pomocą delikatnego detergentu i wody. Wypłukać dobrze w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- Mycie kraty do pieczenia po każdym użyciu nie jest konieczne. Wystarczy rozluźnić osad za pomocą szczotki szczecinowej do grilla ze stali nierdzewnej lub zgniecionej folii aluminiowej, następnie zetrzeć za pomocą ręczników papierowych.

JAK ROZPOCZĄĆ KORZYSTANIE Z GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY

- Przed przygotowaniem potrawy na grillu po raz pierwszy, zalecamy rozgrzanie grilla, rozpalenie do czerwoności węgli i zamknięcie pokrywy na okres co najmniej 30 minut.
- Przed rozpaleniem otworzyć pokrywę i wszystkie odpowietrzniki. UWAGA: W celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza, należy usunąć nagromadzony popiół z dna grilla (tylko po całkowitym zgaszeniu węgla). Do rozpalenia brykiety węgla drzewnego potrzebują tlenu, należy sprawdzić, czy odpowietrzniki nie są zatkane.
- Włożyć podpałkę w kostce (nie jest toksyczna, jest bezzapachowa i bez smaku) lub skręconą gazetę pod stos węgla i rozpalić. (Używać tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3.)
- Nie należy rozpoczynać pieczenia do momentu kiedy węgiel pokryje się popiołem. Po pokryciu węgla szarym popiołem (zazwyczaj po upływie 25 do 30 minut), rozłożyć węgiel za pomocą długich szczypiec zgodnie z wybraną metodą pieczenia.
- W celu uzyskania dodatkowego smaku dymu, można dodać wióry lub brykiety twardego drewna lub świeże zioła takie jak rozmaryn, tymianek lub liście laurowe. Umieścić drewno lub zioła bezpośrednio na węglu, zaraz przed rozpoczęciem pieczenia.
- W przypadku podnoszenia pokrywy podczas przyrządzania potrawy, pokrywę należy otwierać na bok, a nie do góry. Podnoszenie pokrywy do góry może doprowadzić do przedostania się popiołu na potrawę.

METODY PRZYRZĄDZANIA POTRAWY NA GRILLU

Istnieją dwie metody przyrządzania potrawy na grillu, metoda pośrednia i metoda bezpośrednia.

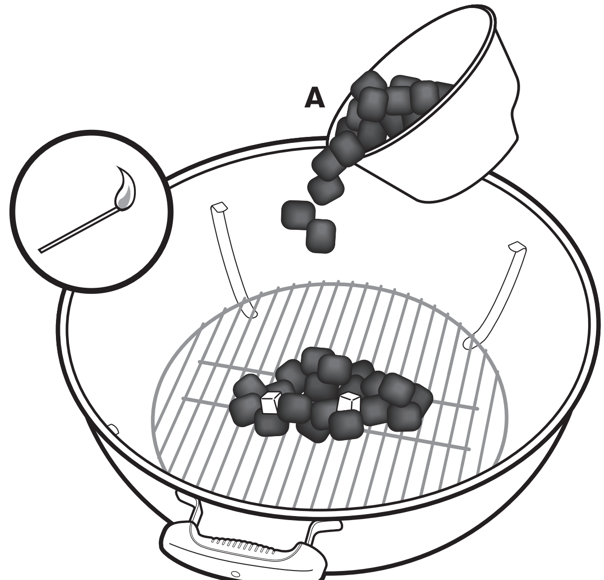


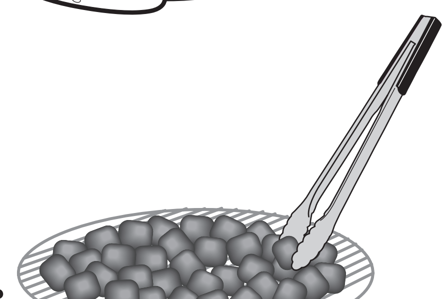
METODA BEZPOŚREDNIA

Metoda bezpośrednia oznacza, że potrawa jest przyrządzana bezpośrednio nad węglem. W celu równego upieczenia, potrawę należy obrócić raz, w połowie czasu grillowania. Korzystać z metody bezpośredniej w przypadku potraw, których upieczenie zajmuje mniej niż 25 minut: steki, kotlety, kebaby, warzywa i inne.

1. Otworzyć wszystkie odpowietrzniki.
2. Do zmierzenia odpowiedniej ilości węgla należy używać miarki do węgla **(A)** dostarczonej razem z grillem (patrz poniższa tabela). Ułożyć zalecaną ilość węgla na środku rusztu na węgiel drzewny lub ułożyć w stos w kominie do rozpalania węgla Weber® RapidFire®.
3. Rozpalić węgiel. Nie zamykać pokrywy do momentu kiedy węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu, około 25 do 30 minut. (Jeśli używany jest komin do rozpalania węgla Weber® RapidFire®, w celu rozpalenia węgla należy zamknąć dolne odpowietrzniki przed umieszczeniem żarzącego węgla na ruszcie na węgiel drzewny. Nie należy zapomnieć o otworzeniu odpowietrzników po rozłożeniu węgla na ruszcie).
4. Do rozłożenia węgla równo wzdłuż rusztu używać szczypiec **(B)**.
5. Umieścić ruszt do pieczenia nad węglem.
6. Położyć potrawę na ruszcie do pieczenia.
7. Zamknąć pokrywę. W celu uzyskania informacji na temat zalecanych czasów przyrządzania potrawy należy skorzystać z przewodnika po grillowaniu znajdującego się w tej broszurze.

A

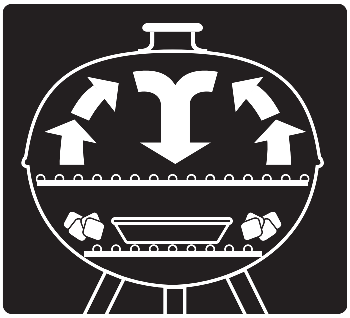




B

TABELA ZALECANYCH ILOŚCI WĘGLA DRZEWNEGO DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW METODĄ BEZPOŚREDNIĄ

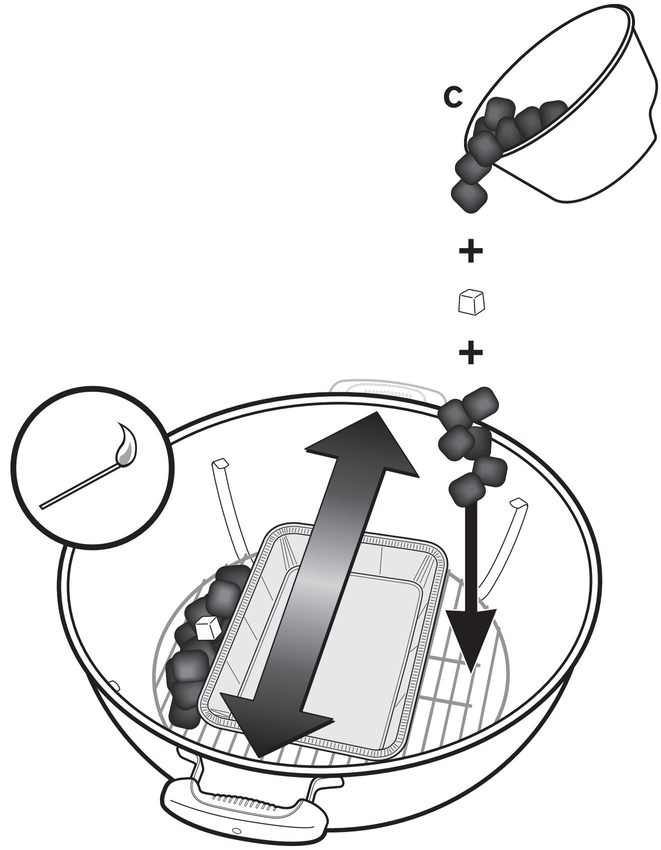
	Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Brykiety drewna bukowego	Brykiety węgla mieszanego	Brykiety węgla Weber
	Go-Anywhere®	13 brykietów	¾ miarki	½ miarki	10 brykietów
	37 cm Smokey Joe®	24 brykiety	¾ miarki	1 miarka	19 brykietów
	Kompaktowy kociołek 47 cm	30 brykietów	1 miarka	¾ miarki	25 brykietów
	Kompaktowy kociołek 57 cm	40 brykietów	2½ miarki	1¾ miarki	30 brykietów
	Kociołki 47 cm	30 brykietów	1 miarka	1 miarka	25 brykietów
	Kociołki 57 cm	40 brykietów	1¾ miarki	1¼ miarki	30 brykietów
	Kociołki 67 cm	60 brykietów	4 miarki	2¾ miarki	1¼ miarki



METODA POŚREDNIA

Korzystać z metody pośredniej w przypadku potraw, które wymagają pieczenia przez okres 25 minut lub dłuższy lub potraw bardzo delikatnych, w przypadku których bezpośrednie wystawienie na ciepło może przyczynić się do ich wysuszenia lub przypalenia, na przykład pieczeń, drób z kością i cała ryba oraz delikatne filety rybne. Do metody pośredniej, przygotować brykiety węgla po obu stronach potrawy. Ciepło wzrasta, odbija od pokrywy i wewnętrznych powierzchni grilla i obiega powoli potrawę równo ze wszystkich stron. Nie ma potrzeby obracania potrawy.

UWAGA: W przypadku potraw mięsnych, które wymagają ponad jednej godziny pieczenia, należy dodać brykiety po każdej stronie zgodnie z poniższym schematem.



1. Otworzyć wszystkie odpowietrzniki.
2. Do zmierzenia odpowiedniej ilości węgla należy używać miarki do węgla **(C)** dostarczonej razem z grillem (patrz poniższa tabela). Umieścić zalecaną ilość węgla drzewnego po każdej stronie rusztu na węgiel drzewny lub ułożyć w stos w kominie do rozpalania węgla Weber® RapidFire®.
3. Rozpalić węgiel. Nie zamykać pokrywy do momentu kiedy węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu, około 25 do 30 minut. (Jeśli używany jest komin do rozpalania węgla Weber® RapidFire®, w celu rozpalenia węgla należy zamknąć dolne odpowietrzniki przed umieszczeniem żarzącego węgla na ruszcie na węgiel drzewny. Umieścić zalecaną ilość węgla drzewnego po każdej stronie rusztu na węgiel drzewny. Nie należy zapomnieć o otworzeniu odpowietrzników po rozłożeniu węgla na ruszcie).
4. Pozostawić wystarczającą ilość przestrzeni pomiędzy węglami dla miski na tłuszcz.
5. Umieścić ruszt do pieczenia nad węglem.
6. Położyć potrawę na ruszcie do pieczenia bezpośrednio nad miską na tłuszcz.
7. Zamknąć pokrywę. W celu uzyskania informacji na temat zalecanych czasów przyrządzania potrawy należy skorzystać z przewodnika po grillowaniu znajdującego się w tej broszurze.

TABELA ZALECANYCH ILOŚCI WĘGLA DRZEWNEGO DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW METODĄ POŚREDNIĄ

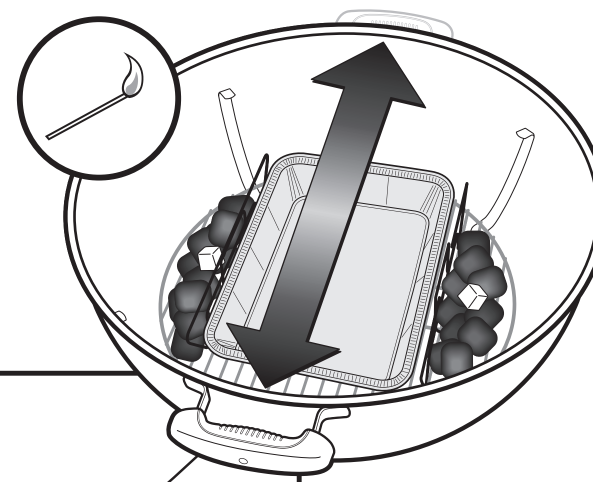
	Brykiety węgla drzewnego		Brykiety drewna bukowego		Brykiety węgla mieszanego		Brykiety węgla Weber	
Średnica grilla	**Brykiety na pierwszą godzinę grillowania (na stronę)**	**Brykiety, jakie należy dodać na każdą dodatkową godzinę grillowania (na stronę)**	**Węgiel drzewny na pierwszą godzinę (na stronę)**	**Węgiel drzewny, jaki należy dodać na każdą dodatkową godzinę grillowania (na stronę)**	**Węgiel drzewny na pierwszą godzinę (na stronę)**	**Węgiel drzewny, jaki należy dodać na każdą dodatkową godzinę grillowania (na stronę)**	**Brykiety na pierwszą godzinę grillowania (na stronę)**	**Brykiety, jakie należy dodać na każdą dodatkową godzinę grillowania (na stronę)**
Go-Anywhere®	6 brykietów	2 brykiety	½ miarki	1 garść	¼ miarki	1 garść	5 brykietów	2 brykiety
37 cm Smokey Joe®	7 brykietów	5 brykietów	½ miarki	¼ miarki	½ miarki	¼ miarki	6 brykietów	4 brykiety
Kompaktowy kociołek 47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ miarki	1 garść	¼ miarki	1 garść	10 brykietów	4 brykiety
Kompaktowy kociołek 57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ miarki	¼ miarki	½ miarki	1 garść	15 brykietów	5 brykietów
Kociołki 47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ miarki	1 garść	½ miarki	1 garść	13 brykietów	4 brykiety
Kociołki 57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ miarki	1 garść	½ miarki	1 garść	15 brykietów	5 brykietów
Kociołki 67 cm	30 brykietów	8 brykietów	¾ miarki	1 garść	¾ miarki	1 garść	¾ miarki	6 brykietów

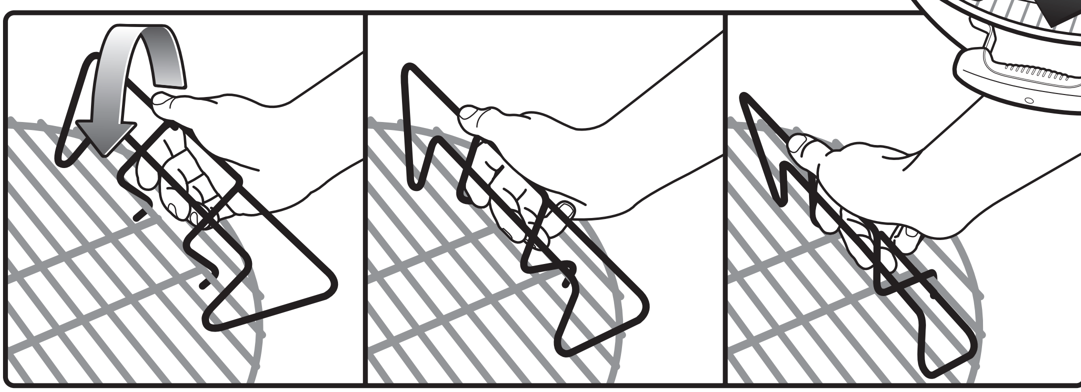
PL

W ZESTAWIE Z GRILLEM WEBER MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ POJEMNIKI NA WĘGIEL DRZEWNY CHAR-BASKET™ LUB PRZEGRODY DO WĘGLA

UŻYWANIE PRZEGRÓD DO WĘGLA

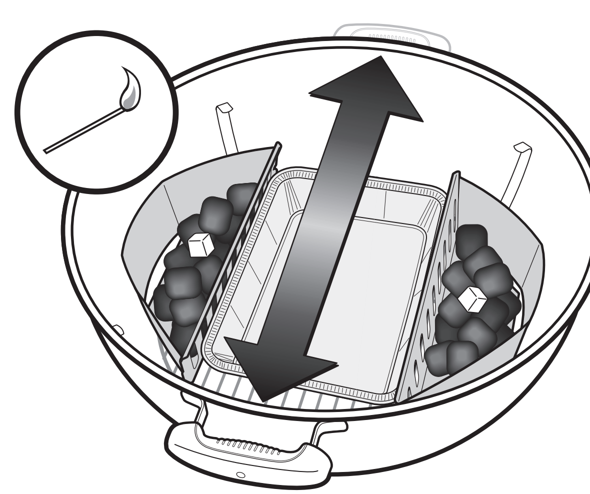
1. Otworzyć górne i dolne odpowietrzniki grilla i zdjąć pokrywę.
2. Umieścić ruszt na węgiel drzewny tak, aby druty stalowe znalazły się wzdłuż kociołka od uchwytu do uchwytu. Dzięki temu, przegrody do węgla zostaną zainstalowane po przeciwnej stronie do uchwytu kociołka i węgle znajdą się z dala od uchwytu(-ów).
3. Ustawić przegrody do węgla drzewnego tak, aby znalazły się na wierzchu rusztu na węgiel drzewny. Przednia część przegród na węgiel powinna przesunąć się nad czwarty drut rusztu na węgiel drzewny.





UŻYWANIE POJEMNIKÓW NA WĘGIEL DRZEWNY CHAR-BASKET™

1. Otworzyć górne i dolne odpowietrzniki grilla i zdjąć pokrywę.
2. Ustawić pojemniki na węgiel drzewny Char-Basket™ po przeciwnej stronie do uchwytu(-ów) kociołka tak, aby węgiel znalazł się z dala od uchwytu(-ów).



Poniżej podane kawałki, grubość, wagę i czasy grillowania należy traktować jako wskazówkę, a nie jak stałe, niezmienne zasady. Czasy pieczenia zależą od takich czynników jak wysokość, wiatr, temperatura zewnętrzna i żądany poziom wypieczenia.

Steki, filety rybne, kawałki kurczaka bez kości i warzywa należy grillować korzystając z metody bezpośredniej zgodnie z czasem podanym w schemacie lub zgodnie z wymaganym stopniem wypieczenia, obracając raz w połowie czasu pieczenia.

Pieczeń, rolady z mięsa, kawałki drobiu z kością, całą rybę i grubsze sztuki mięsa należy grillować korzystając z metody pośredniej zgodnie z czasem podanym w schemacie lub do momentu osiągnięcia na termometrze żądanej temperatury wewnętrznej. Czasy pieczenie dla wołowiny zostały podane na podstawie US Department of Agriculture dla średnio wypieczonej wołowiny, jeśli nie stwierdzono inaczej.

UWAGA: Informacje ogólne na temat grillowania ryb: 4 do 5 minut na grubość 1,25 cm; 8 do 10 minut na grubość 2,5 cm.

Wołowina	Grubość / waga	Przybliżony czas grillowania
stek: typ New York, porterhouse, rib-eye, -bone lub tenderloin	grubość 1,9 cm	**4 do 6 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
	grubość 3,8 cm	**10 do 14 minut:**grillować metodą bezpośrednią 6 do 8 minut,grillować metodą pośrednią z wysoką temperaturą 4 do 6 minut
	grubość 5 cm	**14 do 18 minut:**grillować metodą bezpośrednią 6 do 8 minut,grillować metodą pośrednią z wysoką temperaturą 8 do 10 minut
flank stek	0,45 do 0,68 kg, grubość 1,9 cm	**8 do 10 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
zmielona wołowina	grubość 1,9 cm	**8 do 10 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą

Wieprzowina	Grubość / waga	Przybliżony czas grillowania
kotlet, bez kości lub z kością	grubość 1,9 cm	**6 do 8 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
	grubość 2,5 cm	**8 do 10 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą
żeberka, baby back	0,45 kg do 0,90 kg	**3 do 4 godzin** metodą pośrednią z niską temperaturą
żeberka, kotlety schabowe	0,90 kg do 1,36 kg	**3 do 4 godzin** metodą pośrednią z niską temperaturą
żeberka, country-style, z kością	1,36 kg do 1,81 kg	**1½ do 2 godzin** metoda pośrednia ze średnią temperaturą

Drób	Grubość / waga	Przybliżony czas grillowania
piersi kurczaka, bez kości, bez skóry	170 g do 226 g	**8 do 12 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą
udka kurczaka, bez kości, bez skóry	113 g	**8 do 10 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
piersi kurczaka, z kością	283 g do 340 g	**30 do 40 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą
kawałki kurczaka, z kością w nogach / udzie		**30 do 40 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą
skrzydełka kurczaka	56 g do 85 g	**18 do 20 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą
kurczak, cały	1,4 kg do 1,8 kg	**1 do 1½ godziny** metoda pośrednia ze średnią temperaturą
kura kornwalijska	0,45 kg do 0,90 kg	**50 do 60 minut** metoda pośrednia z wysoką temperaturą
indyk, cały, niewypchany	4,5 kg do 5,4 kg	**2½ do 3½ godzin** metodą pośrednią z niską temperaturą
	5,9 kg do 6,8 kg	**3½ do 4½ godzin** metodą pośrednią z niską temperaturą

Ryba i owoce morza	Grubość / waga	Przybliżony czas grillowania
ryba, filet lub stek	0,63 cm do 1,25 cm grubości	**3 do 5 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
	2,5 cm do 3 cm grubości	**10 do 12 minut** metodą bezpośrednią z wysoką temperaturą
ryba, cała	0,45 kg	**15 do 20 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą
	1,4 kg	**30 do 45 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą

Warzywa	Przybliżony czas grillowania
szparagi	**4 do 6 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą
kukurydza: w łupinie / bez łupiny	**25 do 30 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą, w łupinie/ **10 do 15 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą, bez łupiny
pieczarki: shiitake lub button / portabello	**8 do 10 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą, shiitake lub button/ **10 do 15 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą, portabello
cebula: cebula przepołowiona / plastry 1,25 cm	**35 do 40 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą/ **8 do 12 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą
ziemniak: ziemniak cały / plastry 1,25 cm	**45 do 60 minut** metoda pośrednia ze średnią temperaturą/ **14 do 16 minut** metoda bezpośrednia ze średnią temperaturą

PL

ИГНОРИРОВАНИЕ ЭТИХ СООБЩЕНИЙ ОБ ОПАСНОСТИ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТЕЛЕСНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ ИЛИ СМЕРТИ, ЛИБО К ПОЖАРУ ИЛИ ВЗРЫВУ, КОТОРЫЙ ПРИВЕДЕТ К МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ.

⚠ **СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ (⚠)** будут предупреждать Вас о важной информации по обеспечению **БЕЗОПАСНОСТИ**.

⚠ Предупредительные слова **ОПАСНОСТЬ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ВНИМАНИЕ** будут использоваться с ⚠ **СИМВОЛОМ БЕЗОПАСНОСТИ**.

⚠ **ОПАСНОСТЬ** определяет наиболее серьезную опасность.

⚠ Прочитайте всю информацию по обеспечению безопасности, содержащуюся в Руководстве пользователя.

⚠ ОПАСНОСТЬ

⚠ Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или пожар, что приведет к материальному ущербу.

⚠ Не пользуйтесь в помещении! Барбекю предназначено только для наружного использования. При использовании в помещении, будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.

⚠ Используйте барбекю только на улице в хорошо проветриваемой зоне. Не используйте в гараже, здании, подворотне или в других примыкаемых зонах.

⚠ Не используйте барбекю под навесными возгораемыми снаряжениями.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь спиртом или бензином для зажигания или повторного зажигания!
Пользуйтесь только огневыми запалами в соответствии с требованиями EN 1860-3.

⚠ Неправильная сборка может быть опасной. Следуйте инструкциям по сборке, приведенным в настоящем руководстве. Не используйте барбекю до тех пор, пока не будут установлены все элементы. Проверьте, чтобы золоуловитель был правильно подсоединен к ножкам под чашей барбекю или чтобы был установлен в соответствующем положении большой золоуловитель, перед тем как зажигать гриль.

⚠ Не добавляйте жидкость для разжигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева древесного угля. Устраните жидкость для разжигания после использования, соблюдая безопасное расстояние от барбекю.

⚠ Для зажигания угля нельзя использовать бензин, спирт или другие растворы с высокой летучестью. Перед зажиганием древесного угля удаляйте любую жидкость, которая может вытекать через нижние вентиляционные отверстия.

⚠ Необходимо обеспечивать соответствующий уход при использовании вашего барбекю. Прибор накаляется во время приготовления пищи, поэтому, при использовании, его нельзя оставлять без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю. Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячей камеры копчения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Это барбекю будет очень горячим, не перемещайте его во время работы. Дайте прибору остыть, перед тем как перемещать его.

⚠ Не пользуйтесь барбекю в радиусе пяти футов от горючих материалов. Горючие материалы включают, в том числе, древесину или обработанные деревянные настилы, патио или крыльцо.

⚠ Не удаляйте золу до тех пор, пока весь древесный уголь не сгорит и потухнет полностью.

⚠ Всегда кладите уголь в корзину Char-Baskets™ или на верхнюю часть нижней решетки (для угля). Не кладите уголь непосредственно в нижней части чаши.

⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при зажигании или использовании барбекю.

⚠ Не пользуйтесь барбекю при сильном ветре.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

⚠ Постоянно сохраняйте барбекю в ровном положении.

⚠ При зажигании и, когда древесный уголь разгорается, крышку нужно снять с барбекю.

⚠ Никогда не касайтесь решетки для пищи или древесного угля или барбекю для проверки температуры.

⚠ Не используйте воду в целях контроля вспышки огня или гашения углей, это может повредить фарфоровую отделку. Закройте слегка нижнюю часть воздушных отверстий (демпферы) и накройте чашу крышкой.

⚠ Погасите угли по завершении приготовления пищи. Закройте все вентиляционные отверстия (демпферы) после закрытия чаши крышкой.

⚠ Необходимо всегда надевать перчатки для барбекю во время приготовления и регулирования воздушных отверстий (демпферов), добавления угля и манипулирования термометром или крышкой.

⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.

⚠ Некоторые модели могут быть оснащены фиксатором крышки Tuck-Away™.
Фиксатор крышки Tuck-Away™ используется для удержания крышки во время проверки или перемешивания вашей пищи. Нельзя использовать держатель крышки Tuck-Away™ в качестве ручки для подъема или перемещения грили. При использовании моделей без элемента Tuck-Away™ необходимо использовать захват внутри крышки, чтобы подвесить крышку со стороны чаши барбекю. Нельзя класть горячую крышку на ковровый настил или траву. Не подвешивайте крышку за ручку чаши.

⚠ Нельзя складывать горячие угли там, где на них могут наступить или где они могут стать причиной пожара. Нельзя удалять золу или угли, если они полностью не погасли. Подождите полного погашения золы и углей, перед тем как разбирать барбекю.

⚠ В области готовки не должны присутствовать пары или такие жидкости, как бензин, спирт и др. и возгораемые материалы.

⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.

⚠ Электрические проводы должны находиться в стороне от горячих поверхностей барбекю и мест интенсивного транспортного движения.

⚠ Использование спирта, лекарств, отпускаемых по рецепту и без него, может уменьшить возможности потребителя по сборке или безопасной работе барбекю.

⚠ Барбекю Weber® не предназначено для установки на транспорте для отдыха и/или суднах.

⚠ Это барбекю не предназначено для использования в качестве обогревателя.

⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ Наложение алюминиевой фольги на чашу будет мешать потоку воздуха. Вместо этого используйте поддон для стекания жира с мяса при приготовлении непрямым способом.

⚠ Использование острых предметов для очистки решетки для пищи или удаления золы повредит покрытие.

⚠ Использование абразивных моющих средств для очистки решетки для пищи или самого барбекю повредит покрытие.

⚠ Необходимо тщательно и регулярно очищать барбекю.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы и домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

ГОТОВИТЬ НА БАРБЕКЮ - ЭТО ПРОСТО

Чтобы правильно приготовить продукт, соблюдайте эти рекомендации. Ваш обед будет всегда вкусным.

- Прямой или непрямой способ приготовления, или тот и другой? Прочитайте рецепт и посмотрите инструкции по установке барбекю. Существует два способа приготовления на барбекю Weber® —Прямой и Непрямой. Специальные инструкции приведены на следующих страницах.
- Не пытайтесь сэкономить время, кладя пищу на барбекю, которое недостаточно готово для этого. Дайте древесному углю прогореть до появления небольшого слоя серой золы (вентиляционные отверстия должны быть открыты, чтобы огонь не потух).
- Используйте лопатку и захваты, но не вилку. Вероятно, Вы видели, как люди накалывают ей мясо, однако это приводит к тому, что сок и аромат вытекают, что может высушить продукт.
- Убедитесь, что продукт питания помещается в барбекю при опущенной крышке. Идеальным расстоянием между продуктом и крышкой является 2,5 см.
- Удерживайтесь от того, чтобы открывать крышку и проверять состояние каждую пару минут. Каждый раз при подъеме крышки выходит теплота, что увеличивает время приготовления пищи.
- Переверните продукт только один раз, если по рецепту не требуется больше.
- Если крышка барбекю будет опущена, Вы сможете контролировать вспышки пламени, уменьшить время приготовления, и получить лучший результат
- Старайтесь не пользоваться лопаткой для нажатия на такие продукты как гамбургеры. Из-за этого прекрасный аромат может улетучиться.
- Небольшой слой масла поможет равномерно поджарить продукт и не дать ему прилипнуть к решетке для пищи. Всегда наносите кисточкой или распыляйте масло на продукт, а не на решетку для пищи.

ЛЕГКИЙ УХОД ЗА БАРБЕКЮ

Тщательная очистка барбекю Weber® один раз в год позволит им пользоваться в течение многих лет.

ЭТО ЛЕГКО ВЫПОЛНИТЬ:

- Убедитесь, что барбекю остыло и полностью погашено.
- Снимите решетку для пищи и для древесного угля.
- Удалите золу.
- Промойте барбекю с помощью воды и мягкого моющего средства. Тщательно промойте чистой водой и протрите насухо.
- Нет необходимости мыть решетку после каждого использования. Просто удалите остатки щетинной щеткой для барбекю или скомканной алюминиевой фольгой, после чего протрите бумажным полотенцем.

ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- В случае использования впервые рекомендуется разогревать барбекю с закрытой крышкой в течение 30 минут.
- Снимите крышку и откройте все вентиляционные отверстия перед разведением огня. ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения надлежащей тяги удалите накопленную золу со дна барбекю, если она там имеется (только после полного гашения углей). Древесный уголь для горения требует притока кислорода, поэтому вентиляционные отверстия не должны быть забиты.
- Поместите кубики для разжигания (они не ядовиты, без запаха и вкуса) или скомканную газетную бумагу под штабелем брикетов и зажгите. (Пользуйтесь только огневыми запалами в соответствии с требованиями EN 1860-3).
- Не начинайте приготовление пищи до тех пор, пока топливо не покроется слоем золы. Когда угли покроются небольшим слоем серой золы (обычно это занимает 25 - 30 минут), расположите угли с помощью захватов с длинной ручкой в соответствии с выбранным способом приготовления.
- Для придания дополнительного копченого вкуса добавьте обломки твердой древесины или увлажненные свежие травы, такие как розмарин, тимьян или лавровые листья. Поместите древесину или травы прямо на угли непосредственно перед началом приготовления пищи.
- При снятии крышки барбекю во время приготовления сместите ее в сторону, а не поднимайте прямо вверх. Прямой подъем вверх может создать всасывание, что выбросит золу на пищу.

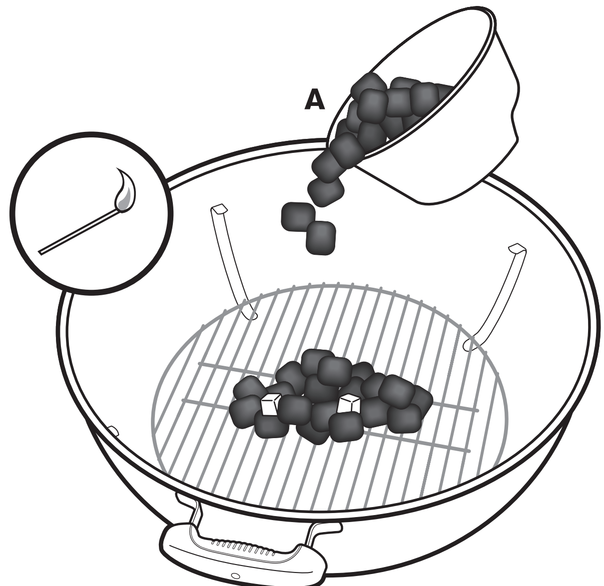
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Существует два способа приготовления пищи на вашем барбекю: непрямой и прямой.

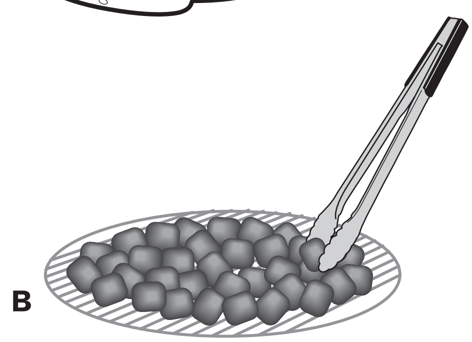


ПРЯМОЙ СПОСОБ

Прямой способ означает, что пища приготавливается непосредственно над подготовленными углями. Для равномерного приготовления продукт следует перевернуть один раз в середине процесса приготовления. Пользуйтесь прямым способом для продуктов, приготовление которых требует меньше 25 минут: стейки, отбивные, кебаб, овощи и аналогичные продукты.

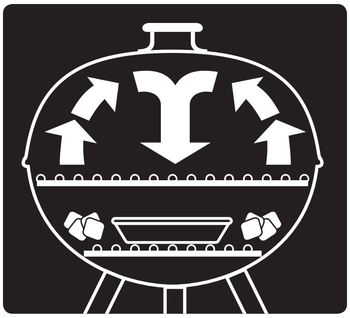


1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Для измерения количества угля используйте соответствующую чашу, **(A)** входящую в комплект вашего барбекю (см. таблицу ниже). Сложите рекомендуемое количество угля в центре решетки или в стартере дымохода Weber® RapidFire®.
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока угли не покроются небольшим слоем серой золы в течение 25 - 30 минут. (При использовании стартера дымохода Weber® RapidFire® для разжигания угля закройте нижние алюминиевые вентиляционные отверстия, перед тем как насыпать горячие угли на решетку для угля. Не забудьте открыть вентиляционные отверстия после добавления угля).
4. Для равномерного распределения горячего угля на решетке используйте специальные захваты **(B)**.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи.
7. Поместите крышку на барбекю. Рекомендуемое время приготовления указано в соответствующей инструкции.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ И ДОБАВЛЕНИЮ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ ПРИ ПРЯМОМ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диаметр барбекю	Брикеты древесного угля	Кусковой древесный уголь бука	Смешанный кусковой древесный уголь	Закругленные брикеты Weber
Go-Anywhere®	13 брикетов	¾ чаши	½ чаши	10 брикетов
37 см Smokey Joe®	24 брикета	¾ чаши	1 чаша	19 брикетов
47 см Compact Kettle	30 брикетов	1 чаша	¾ чаши	25 брикетов
57 см Compact Kettle	40 брикетов	2½ чаши	1¾ чаши	30 брикетов
47 см Kettles	30 брикетов	1 чаша	1 чаша	25 брикетов
57 см Kettles	40 брикетов	1¾ чаши	1¼ чаши	30 брикетов
67 см Kettles	60 брикетов	4 чаши	2¾ чаши	1¼ чаши

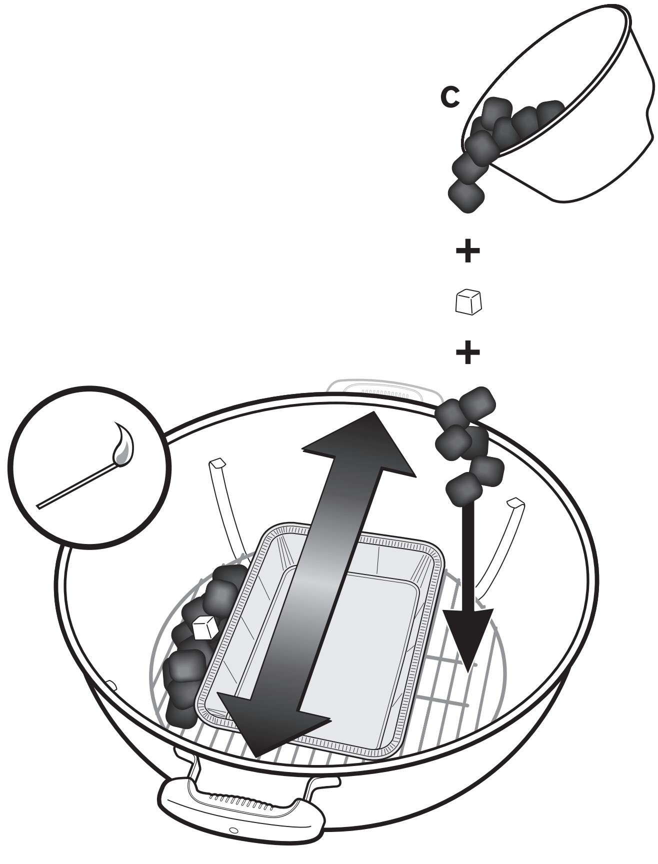


НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

Пользуйтесь непрямым способом для продуктов, приготовление которых требует больше 25 минут, или для нежных продуктов, прямое воздействие тепла на которые может их высушить, или они могут обгореть. Примером таких продуктов являются куски мяса, части птицы с костью, целая рыба, а также нежное рыбное филе. Для выполнения непрямого приготовления, подготовленные брикеты древесного угля нужно расположить с каждой стороны продукта. Тепло увеличивается, отражается от крышки и внутренних поверхностей барбекю и циркулирует, что позволяет медленно и равномерно готовить продукт со всех сторон. Нет необходимости переворачивать продукт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для мяса, которое требует приготовления в течение более одного часа, нужно добавить брикеты на каждой стороне, как указано в таблице ниже.

1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Для измерения количества угля используйте соответствующую чашу, **(C)** входящую в комплект вашего барбекю (см. таблицу ниже). Сложите рекомендуемое количество угля с каждой стороны решетки для угля или в стартере дымохода Weber® RapidFire®.
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока угли не покроются небольшим слоем серой золы в течение 25 – 30 минут. (При использовании стартера дымохода Weber® RapidFire® для разжигания угля закройте нижние алюминиевые вентиляционные отверстия, перед тем как насыпать горячие угли на решетку для угля. Расположите рекомендуемое количество угля с каждой стороны решетки. Не забудьте открыть вентиляционные отверстия после добавления угля).
4. Оставьте достаточно места для поддона между углями.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи непосредственно над поддоном.
7. Поместите крышку на барбекю. Рекомендуемое время приготовления указано в соответствующей инструкции.



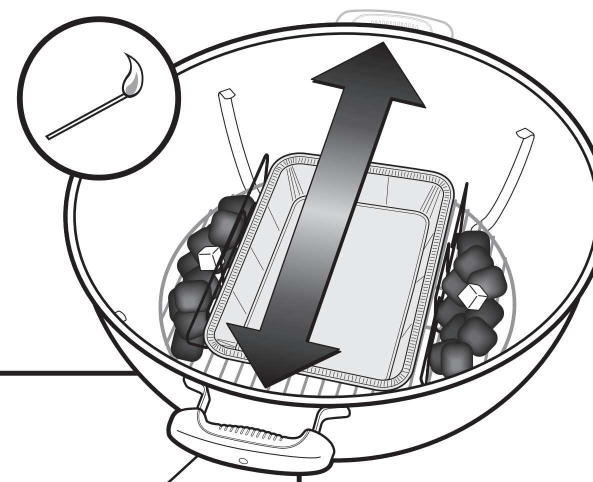
ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ И ДОБАВЛЕНИЮ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ ПРИ НЕПРЯМОМ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

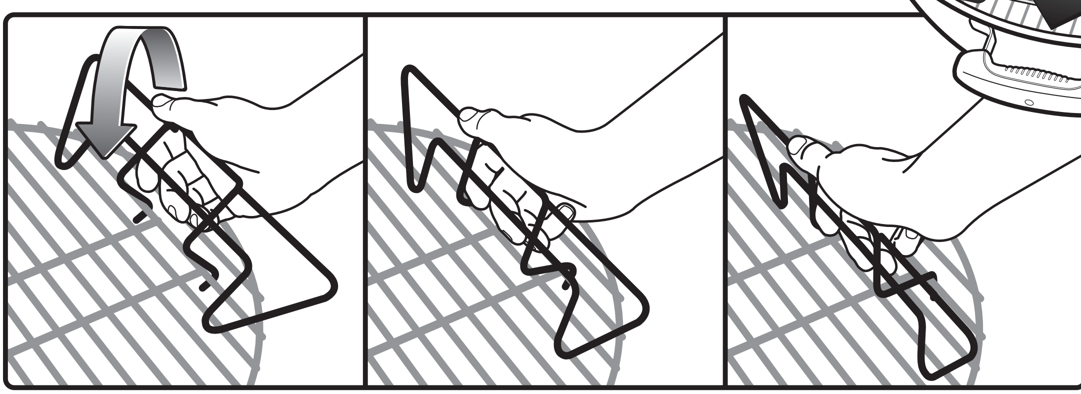
	Брикеты древесного угля		Кусковой древесный уголь бука		Смешанный кусковой древесный уголь		Закругленные брикеты Weber	
Диаметр барбекю	Брикеты для первого часа приготовления (на сторону)	Брикеты для каждого дополнительного часа (на сторону)	Уголь для первого часа приготовления (на сторону)	Уголь для каждого дополнительного часа (на сторону)	Уголь для первого часа приготовления (на сторону)	Уголь для каждого дополнительного часа (на сторону)	Брикеты для первого часа приготовления (на сторону)	Брикеты для каждого дополнительного часа (на сторону)
Go-Anywhere®	6 брикетов	2 брикета	½ чаши	1 горсть	¼ чаши	1 горсть	5 брикетов	2 брикета
37 см Smokey Joe®	7 брикетов	5 брикетов	½ чаши	¼ чаши	½ чаши	¼ чаши	6 брикетов	4 брикета
47 см Compact Kettle	15 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	¼ чаши	1 горсть	10 брикетов	4 брикета
57 см Compact Kettle	20 брикетов	7 брикетов	½ чаши	¼ чаши	½ чаши	1 горсть	15 брикетов	5 брикетов
47 см Kettles	15 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	½ чаши	1 горсть	13 брикетов	4 брикета
57 см Kettles	20 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	½ чаши	1 горсть	15 брикетов	5 брикетов
67 см Kettles	30 брикетов	8 брикетов	¾ чаши	1 горсть	¾ чаши	1 горсть	¾ чаши	6 брикетов

ГРИЛЬ WEBER МОЖЕТ ИМЕТЬ ДЕРЖАТЕЛИ CHAR-BASKET™ ИЛИ РАЗДЕЛИТЕЛИ УГЛЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ УГЛЯ

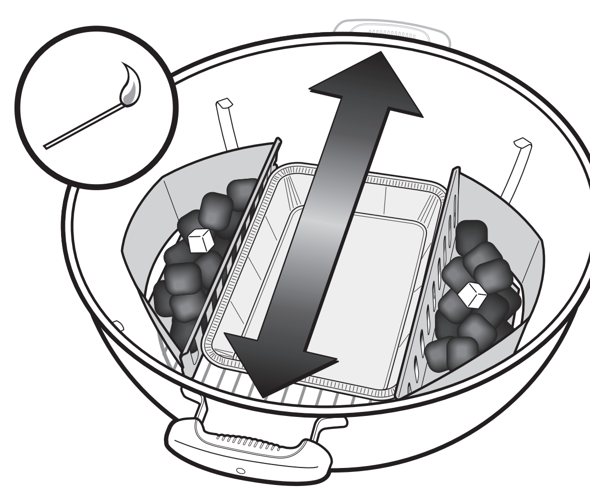
1. Откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия барбекю и снимите крышку.
2. Расположите решетку для древесного угля так, чтобы стальные ступеньки проходили от ручки до ручки котла. При этом разделители угля будут установлены напротив ручек котла, и брикеты будут оставаться в стороне от ручек.
3. Расположите разделители древесного угля так, чтобы они зацеплялись за наружные прямые ступеньки решетки. Передняя сторона разделителей угля должна находиться на четвертой ступеньке и защелкнуться.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕРЖАТЕЛЕЙ УГЛЯ CHAR-BASKET™

1. Откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия барбекю и снимите крышку.
2. Установите держатели угля Char-Basket™ напротив ручек котла так, чтобы уголь не доставал до ручек.



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА БАРБЕКЮ

Следующие размеры, толщины, вес и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания.

Приготавливайте стейки, рыбное филе, кусочки курицы без костей и овощи прямым способом в течение времени, указанного в таблице или до нужного уровня прожаривания, перевернув один раз в середине процесса приготовления.

Приготавливайте такие продукты как куски барбекю, части птицы с костью, целая рыба и толстые куски непрямым способом в течение времени, указанного в таблице, или когда температура, показываемая термометром, не достигнут нужной внутренней температуры. Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Общее правило для приготовления рыбы: 4 – 5 минут на толщину 1,25 см; 8 – 10 минут на толщину 2,5 см.

Говядина	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
стейк: Нью-Йорк, кусок толстого филея, рибай, косточка или вырезка	толщина 1,9 см	**4 – 6 минут** Прямой Высокий
	толщина 3,8 см	**10 – 14 минут:** обжигать 6 – 8 минут в режиме Прямой Высокий, жарить 4 – 6 минуты в режиме Непрямой Высокий
	толщина 5 см	**14 – 18 минут:** обжигать 6 – 8 минут в режиме Прямой Высокий, жарить 8 – 10 минуты в режиме Непрямой Высокий
стейк из пашины	0,45 – 0,68 кг, толщина 1,9 см	**8 – 10 минут** Прямой Высокий
пирожок из рубленой говядины	толщина 1,9 см	**8 – 10 минут** Прямой Высокий

Свинина	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
отбивная, без костей или на кости	толщина 1,9 см	**6 – 8 минут** Прямой Высокий
	толщина 2,5 см	**8 – 10 минут** Прямой Средний
свиные ребрышки, классические	0,45 кг – 0,90 кг	**3 – 4 часа** Непрямой низкий
ребрышки, свиные ребрышки	0,90 кг – 1,36 кг	**3 – 4 часа** Непрямой низкий
ребрышки, кантри-стайл, на кости	1,36 кг – 1,81 кг	**1½ – 2 часа** Непрямой низкий

Домашняя птица	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
куриная грудка, без костей, без кожи	170 г – 226 г	**8 – 12 минут** Прямой Средний
куриное бедро, без костей, без кожи	113 г	**8 – 10 минут** Прямой Высокий
куриная грудка, с костью	283 г – 340 г	**30 – 40 минут** непрямой Средний
кусочки курицы, ножки / бедро с костью		**30 – 40 минут** непрямой Средний
куриные крылышки	56 г – 85 г	**18 – 20 минут** Прямой Средний
курица, целая	1,4 кг – 1,8 кг	**1 – 1½ часа** Непрямой Средний
корнуолльская дикая курица	0,45 кг – 0,90 кг	**50 – 60 минут** непрямой Высокий
индюк, целый, без начинки	4,5 кг – 5,4 кг	**2½ – 3½ часа** Непрямой низкий
	5,9 кг – 6,8 кг	**13½ – 4½ часа** Непрямой низкий

Рыба и морепродукты	Толщина / вес	Приблизительное время приготовления
рыба, филе или стейк	толщина 0,63 см – 1,25 см	**3 – 5 минут** Прямой Высокий
	толщина 2,5 см – 3 см	**10 – 12 минут** Прямой Высокий
рыба, целая	0,45 кг	**15 – 20 минут** непрямой Средний
	1,4 кг	**30 – 45 минут** непрямой Средний

Овощи	Приблизительное время приготовления
спаржа	**4 – 6 минут** Прямой Средний
кукуруза: неочищенная/ очищенная	**25 – 30 минут** Прямой Средний, неочищенная / **10 – 15 минут** Прямой Средний, очищенная
грибы: шиитаке или молодой / портабелло	**8 – 10 минут** Прямой Средний, шиитаке или молодой / **10 – 15 минут** Прямой Средний, портабелло
репчатый лук: Половинчатый / нарез. слои 1,25 см	**35 – 40 минут** Прямой Средний / **8 – 12 минут** Прямой Средний
картофель: целый / нарез. слои 1,25 см	**45 – 60 минут** Прямой Средний / **14 – 16 минут** Прямой Средний

WWW.WEBER.COM®

88982 080309